



ЛИДИЯ
ТРЕТЬЯКОВА

Винное закулисье
ПРОВАНСА

ИСТОРИИ О ВИНЕ И ВИНОДЕЛАХ

ЗНАКОМЬСЯ! ДЕГУСТИРУЙ!
ВЛЮБЛЯЙСЯ!





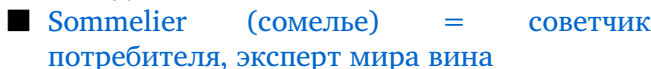
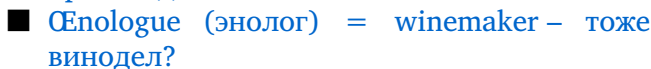
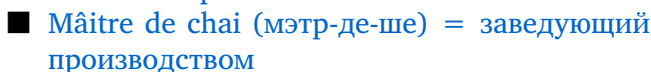
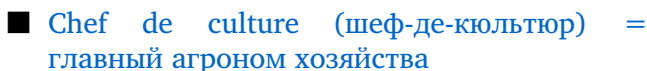
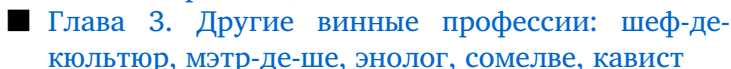
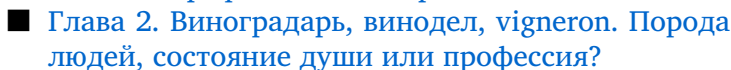
SHOUT
SHARE

IT

Annotation

Книга Лидии Третьяковой, винолюбa с большим стажем, живущего в Провансе, представляет собой авторский виртуальный тур по местным винодельням, позволяющий изучить особенности местных белых, красных и розовых вин, познакомиться с историями их производителей, больше узнать о волшебном мире виноделия юга Франции и Лазурного Берега. Полное лиризма и занимательных фактов повествование не оставит равнодушными ни новичков, ни любителей, ни профессионалов в теме французских вин.

- **Лидия Третьякова**



- Легко ли быть виноделом? Что творческого в этой работе, если всё так строго регламентировано?
 - Что такое IGP?
 - О возрождении категории Vin de France
 - И что же делать нам, потребителям, среди всех этих аббревиатур?
- Глава 5. Для кого весь этот театр?
- Часть II. Особенности прованского виноделия
 - Глава 6. Розовое вино Прованса
 - Глава 7. Прованские красные – миф или реальность?
 -
 - Особенность красных прованских вин – ассамбляж
 - Знакомимся с южными сепажам
 - Специфика прованских терруаров
 - Глава 8. Прованское белое – источник удивления и наслаждения
 -
 - Прованские белые сорта
 - Глава 9. Бонус: «вареное вино» – специфика рождественского прованса
- Часть III. Некоторые АОС Прованса и истории виноделов
 - Глава 10. AOC Bandol
 -
 - А что же в Банаоле с белыми винами?
 - Глава 11. Domaines Bunan (AOC Bandol). Семья Bunan
 - При чем здесь Марлон Брандо?
 - Новое семейное гнездо Бунанов. Лоран
 - Письмо Роберту Паркеру
 - Секреты и принципы семейного бизнеса
 - Глава 12. AOC Cassis
 - Глава 13. Domaine du Bagnol (AOC Cassis) Liza и Sebastien Genovesi
 -
 - Итальянцы в Касси
 - История покупки виноградников семьей Женовези
 - Как всё начиналось
 - Белое вино – главное достояние Касси
 - О бочках

- Как виноградники борются с лесными пожарами
- Глава 14. Долина Роны
 - Общее про вина прованской части Долины Роны и пирамиду ее апелласьонов
 - Пирамида апелласьонов Долины Роны
- Глава 15. AOC Châteauneuf-du-Pape
- Глава 16. Domaine de la Graveirette (AOC Châteauneuf-du-Pape). Julien Mus
 -
 - Винный домен – с одного гектара
 - Парадокс апелласьона Шатонёф-дю-Пап
 - Креативная экспериментаторская площадка
 - Преимущества широкой линейки вин
- Глава 17. Château de Baucastel (AOC Chateauneuf-du-Pape и еще 14 AOC) Семья Perrin
 - Семья Perrin
 - Королевские земли домена ле Бокастель
 - Дедушка Жак Перрэн, Философ, первопроходец и «человек будущего»
 - Вина Бокастель. Семейные ноу-хау
 - Технология нагрева ягод от Жака Перрэна
 - Что такое «великое вино» и как его сделать?
 - Типология вин Бокастель год от года, или «винный гороскоп бокастель»
 - Что такое «трудный год»
 - Как формируется цена? Винные инвестиции
 - Семейный бизнес и его разрастание
 - «Проект Мираваль» с Брэдом Питтом и Анджелиной Джоли
 - Завод семьи Перрэн, а он существует?
 - Погреба вы мои, погреба
 - Семейные принципы
- Глава 18. AOC Luberon
- Глава 19. Château Constantin (AOC Luberon). Семья Bagnis
 -
 - При чем здесь римский император Константин?
 - Из аптекаря – в виноделы
 - Кто такой энолог и зачем он нужен

- молодому виноделу
- А вот и новации – бочки из акации
- Глава 20. AOC Coteaux d'Aix-en-Provence
 -
 - Розовые вина явно доминируют (82,5 % всего производства)
 - Красные вина – это еще 12 %
 - Белые вина здесь в меньшинстве, их делают всего 5,5 %, но среди них есть «жемчужины»
- Глава 21. Château Revelette (AOC Coteaux d'Aix-en-Provence/IGP Méditerranée). Peter Fischer
 -
 - Настоящий ковбой из Баден-Бадена
 - Высадка в Провансе, «школьное вино»
 - Искреннее вино = максимум внимания + минимум вмешательства
 - Винная кухня в погребах Петера
 - Из жизни павлинов
- Глава 22. AOC Les Baux de Provence
- Глава 23. Mas de la Dame (AOC Les Baux de Provence). Сестры Anne Poniatowsky и Caroline Missoffe
 - Долина ангелов и демонов
 - Дальновидные предки[6]
 - Нострадамус и Ван Гог здесь были
 - «Укромный уголок»: тайная жизнь знаменитостей
 - Нынешние хозяйки
 - История одного вина
 - Традиция одного ванданжа
 - У наследников – своя траектория
 - Женская история через века
- Глава 24. AOC Bellet
- Глава 25. Château de Bellet (AOC Bellet). Компания La Française REM. Интервью: Ophélie Guinard
 -
 - Дегустация в часовне?
 - Бароны Де Белле
 - Новая жизнь семейных виноградников под новыми корпоративными хозяевами
 - Энолог Eric Boissenot
 - Вино, оцененное Томасом Лжефферсоном

и принцем Альбером II Монакским

■ Святное – в светское

■ Глава 26. Domaine des Hautes Collines de la Côte d'Azur (IPG Alpes-Maritimes). Georges Rasse и сыновья

■ Georges Rasse и сыновья

■ Деревня виноделов Сен-Жане: от римлян к Жоржу Рассу

■ Тюиле – черепичное, или «загорелое», вино

■ Лунный календарь и интуитивная спонтанность

■ Сложности в создании натурального вина

■ Семейная сага

■ 25 сортов винограда, немного об ассамбляжах и картины-этикетки

■ Сыновья-наследники

■ Глава 27. Domaine Myrko Tepus (IPG Coteaux du Verdon). Myrko Tepus

■

■ Деревушка с перспективой

■ Становление молодого винодела. Секреты взлета

■ Второй фронт и первый погреб

■ Первый урожай

■ Обитатели погреба-ангара: красное Nichivo, розовое Daï, а также Высоцкий и славянские корни

■ Яблочно-молочная ферментация для белых Вин (malo-lactique)

■ Красное вино из «сорта для розовых»

■ Кариньян из ничего

■ Дай-дай! или «Даешь розовое!»

■ Сира и ее проявления

■ Новые горизонты

■ Будущим молодым виноделам на заметку

■ Глава 28. Mas de Valérieole (IGP Terre de Camargue). Семья Michel

■

■ Что такое Камарг?

■ Mas de Valérieole (Мас де Валерьоль). История семьи = история Камарга

■ Семья Патрика

■ Семья Элен = история освоения земель Камарга

- Вино в Камарге?
- Патрик Мишель и IGP Terre de Camargue
- Вина Mas de Valériole: редкие старые сорта, вкус вина без сульфитов
- Вина без добавления сульфитов
- Визитная карточка Патрика Мишеля – вино Снам-Снам

○ Часть IV. Неписанные правила и советы

■ Глава 29. Бесплатные дегустации на винодельнях Прованса

-
- Бесплатный визит
- Пить или дегустировать, или «Что такое крашуар»?
- Не удивляйтесь, если...
- Негласное правило

■ Глава 30. Что такое приватный визит?

-
- Что обычно входит в приватный визит и чего ожидать?
- Первая группа: крупные хозяйства жанр: мюзикл
- Вторая группа: средние хозяйства жанр: камерная пьеса
- Третья группа: маленькие семейные домены жанр: реалити-шоу
- Есть и здесь свои особенности, которые лучше понимать заранее

■ Глава 31. «Путь героя», или Заключение от автора

-
- На посошок я хочу обозначить шаги на этом вашем «пути героя», итак

○ Тезаурус

-
- A
- B
- C
- D
- E
- F
- G
- I
- L

- M
- N
- R
- S
- T
- V

☐ Вкладка

- notes

- ☐ 1
- ☐ 2
- ☐ 3
- ☐ 4
- ☐ 5
- ☐ 6
- ☐ 7
- ☐ 8
- ☐ 9
- ☐ 10
- ☐ 11
- ☐ 12

Лидия Третьякова

Винное закулисье Прованса.

Истории о вине и виноделах

© Третьякова Л. А., текст, фото, 2021

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2021

* * *

*Посвящается моей маме,
Шариповой Нелли Николаевне, моему
первому критику и близкому другу.*

*«Вот видишь, дорогая, мы
сделали это!»*

Благодарности

Хочу обнять и поблагодарить всех, кто помогал мне на длинном пути написания этой книги:

маму – за роль моего первого и самого строгого критика, за выслушивание моих бредовых идей и всегда готовую «жилетку»;

подруг – Татьяну Измestьеву, Машу Смагину – за веру и постоянную поддержку;

любимого Dominique Avagliano за терпение, заботу и вкусную еду;

Лену Колмановскую, Юрия Праушкина, Игоря Лазарева, Сергея Аветикова – за ценные советы и «волшебные пинки»;

моих бета-ридеров: Вячеслава Ляшука, Татьяну Липину, Наталию Фадееву – с вашей помощью я боролась с «синдромом самозванца», ловила музыку текста, и многое в книге стало понятнее и лучше; а также Ирину Казакову, Романа Кривенко, Юлию Бурилину, Анну Верховскую, Татьяну Швегельбауэр, Эльмиру Третьякову, Марка Ильина, Ольгу Чередниченко, Анастасия Хрящеву;

моих издателей: Марию Виноградову и Светлану Ильичеву.

Отдельное спасибо иллюстратору Татьяне Румянцевой (@tanya_rum_art) за чудесную карту-схему винных территорий Прованса: сколько городов, рек и горных массивов мы «свернули», сколько винных территорий разметили, воссоединив на прованской земле всё, что ей причитается.

И, конечно, виноделам, которые уделили мне столько времени и внимания. Их имена вы найдете в книге, ведь вся она является благодарностью им.

От автора

Однажды я сделала то, чего многие хотят, но далеко не каждый решается. Случилось это девять лет назад. Я ушла с прогрессивной, руководящей и высокооплачиваемой работы в Москве, оставив 16-летнюю карьеру в интернет-технологиях и интернет-рекламе и поехала жить во Францию. Многие пребывали в шоке от этого шага. А меня по тонкой веревочке с закрытыми глазами за руку вела моя уверенность. Я точно знала – это мой путь, и только так я смогу построить свою новую, счастливую жизнь. Потому что старая обнулилась в плане личном и выгорела в профессиональном. Et voilà, я ни разу не пожалела.

Переезжала без особых накоплений и толстых подушек, рассчитывая примерно на шесть месяцев жизни без зарплаты, на свое упорство и стартаперские задатки. Работать пришлось гораздо больше, чем ранее по найму, но подготовку начала еще до переезда, и, к счастью, уже на четвертый месяц с момента основания моей компании у нее появились первые клиенты.

И вот я живу в Марселе, столице французского департамента Прованс, или, как его сейчас называют, Region Sud («режён сюд»), занимаюсь здесь организацией индивидуальных авторских туров, семейных праздников и корпоративных приключений, и вы держите в руках мою первую книгу.

Винная тема давно притягивала меня загадочностью, красотой и сложностью ритуалов. А сколько новых знаний она таила! Но всегда перед ней лежало минное поле: «как подступиться?», «куда бежать?», «надо сначала поднимать свой французский», вечный внутренний самоед твердил: «Да зачем это тебе, ведь есть столько более полезного и неотложного?!», и самый веский довод: «где взять время?» Знакомо? Уверена, что да.

И вот, переехав во Францию, укрепляя на месте свой французский и окунувшись в неспешную атмосферу жизненного гурманства, я неминуемо начала знакомиться с местными винами, а затем и с виноделами. Винные хозяйства окружают тебя здесь повсюду, куда ни поедешь. С каждым знакомством, с каждой дегустацией меня тянуло всё глубже, а жажда системности в знаниях толкала проходить разные обучения. Так я окончила курсы по основам дегустации, по винам Франции и долины Роны, в том числе в специальном «Университете вина» в Suze-la-Rousse (да, есть во Франции такие университеты). В любой свободный момент я кидалась изучать книги и профессиональные винные издания, и отовсюду появлялись новые сюжеты для обсуждения со знакомыми виноделами,

кавистами, сомелье. В итоге винная тема стала любимой и в моих авторских турах по Провансу.

Дальше больше. Всё чаще я рассказывала о своих впечатлениях от вин и виноделов в своих «интернетах», и, как водится, друзья и клиенты стали меня подначивать: «Давай, напиши уже книгу!» Мне и правда очень хотелось всем накопленным делиться, и вот так появилась эта книга о вине. Она родилась в Провансе, замечательном регионе юга Франции, где под теплым солнцем растет, цветет и плодоносит абсолютно всё, а неисчислимые ароматы природы и прованской кухни, пьянящие или же еле уловимые, проникают в самую глубь приятных воспоминаний.

Для повествования я выбрала одиннадцать винных хозяйств Прованса. Почему именно их? Ох, это был сложный выбор. Я никак не могла вместить в одну книгу всех, кого люблю и вина которых «пахнут» Провансом, ведь книга моя – не справочник и не рейтинг. Это песнь любви, виртуальный винный тур по Провансу, моему Провансу, ведь у каждого он свой. Но все-таки цель у меня была, и она помогла сделать выбор.

Все герои в этой книге совершенно реальны, имена их сохранены, а рассказы о них написаны по материалам личных интервью. Показывая жизненные пути людей, делающих вино, я хотела познакомить вас с разными винными территориями Прованса (апелласьонами и IGP), максимально полно охватить главные аспекты местного виноделия и, конечно, увлечь вас самыми интересными семейными историями. Вы непременно почувствуете нечто общее, помимо профессии, что объединяет всех этих, казалось бы, разных людей в некий тайный «орден». Вы увидите, как горят их глаза, как жизненно важна для них причастность к уходящей в века магической цепочке превращения винограда, творения природы, в истинное гурманское удовольствие. Я надеюсь, что моя книга поможет вам понять ключевые моменты в нелегком труде винодела, чтобы затем с нескрываемым удовольствием оценить для себя его результат.

Конечно, говоря о вине, невероятно сложно обойтись без специальных терминов, да и часто сами они звучат как песня, только вслушайтесь – «терруар», «сепаж», «ассамбляж». Возможно, кто-то из вас уже с ними на «ты». А если пока нет, не беда: для вашего комфортного погружения в тему я предваряю истории виноделов небольшой серией пояснительных эссе. Они о специфике винного Прованса, винных профессиях, основных понятиях и терминах виноделия. Но это не учебник, и я уверена, данные главы не утомят вас, потому что у моей книги есть один секрет. Помните замечательную сентенцию Антуана де Сент-

Экзюпери: «Самого главного глазами не увидишь. Зорко одно лишь сердце»? Я рискну перефразировать ее по-своему: «Самые прочные знания не те, что проникают напрямую в голову, а те, что пробираются туда через сердце».

Эту книгу я писала как личные заметки на своем собственном пути от винного любителя к профессионалу. Меня вели мое сердце, неукротимое желание докопаться до сути и любовь. Любовь к этой земле, к людям, живущим и работающим на ней. Она поможет и вам, через мое прованское окошко, приоткрыть для себя загадочный мир вина.

А еще это книга для путешествия, воображаемого или реального. Возьмите ее с собой в Прованс! Либо подключайте воображение, наливайте бокал вина и...

Bon voyage!

Часть I. Введение. Действующие лица и правила игры



Глава 1. Театр винных действий Прованса

Залитая солнцем терраса с видом на холмы и виноградники Прованса, плетеное кресло в тени платана, неумемный треск цикад, бокал ледяного розового вина, тарелочка сыров и оливок рядом – манящая картина, куда хочется погружаться снова и снова.

Следующая сцена: таинственный сумрак винного погреба, старинные каменные своды с ровными рядами холеных бочек под ними, сосредоточенные люди крутят в бокалах красное вино, которое винодел достает прямо из бочки стеклянной трубкой. Нам тоже хочется оказаться среди них, прикоснуться к этому таинству.

Можно рисовать великое и прекрасное множество сцен из жизни винного Прованса, и все они будут реальны. Чтобы нам с вами проникнуть в эти картинки, узнать, кто и что прячется за бокалом вина, как понять его хитрую и сложную сущность, за что его можно любить и какими словами о нем говорить, давайте приоткроем кулисы этого большого театра – театра винных действий.

Сначала мы поточнее определимся с местом действия, затем познакомимся с действующими лицами и правилами их игры. И после мы уже будем готовы пускаться во все перипетии вместе с нашими героями, не стесняясь составлять свое собственное мнение обо всем происходящем.

География винного прованса

Итак, место действия – вся территория административного региона Прованс (PACA – Provence-Alpes-C ô te-dAzur), или, как его называют сейчас, «Region SUD». Смотрим на схематическую карту на форзаце книги и двигаемся по ней с востока на запад.

Перед нами Ницца на Лазурном Берегу, аутентичные деревеньки всего в 15 километрах от моря к северу. Дальше, через просторы департамента Вар (Var) с охрыными скалами массива Эстерель (d’Esterelle) и темно-бордовыми – массива Мавров (Maures), мы движемся по холмам вокруг знаменитого Сен-Тропе немного вдаль от моря, где заснувшим драконом на лесистом плато улегся хребет Сенте-Бом (Sainte-Baume). От него двигаемся снова к морю, на юго-запад, через побережье у Бандоля (Bandol), очаровательную бухту Касси (Cassis) к диковатому Камаргу в дельте размахивающей своими рукавами Роны. Река Рона – западная граница Прованса, и наша территория – ее левый берег.

По нему поднимаемся вверх, на север, аж до римского Оранжа и кружевных отрогов хребта Дантель-де-Монмирай. Эта часть принадлежит винодельческому региону Долина Роны, но лежит она на землях Прованса и потому нам очень интересна. В книге есть специальная глава, посвященная винодельческой территории Долина Роны, ведь она того требует в силу своей непростой иерархической структуры. Но сейчас мы не об этом.

Спускаемся по карте снова к югу, немного в сторону от Роны, чтобы захватить колоритные просторы севернее аристократичного Экс-ан-Прованса (Aix-en-Provence) на возвышенностях вокруг знаменитой горы Сент-Виктуар (Sainte-Victoire), музы Поля Сезанна. Но и это еще не всё! Не забываем оливково-виноградную долину Дез Альпий (Alpilles) в окрестностях Сен-Реми-де-Прованс, «французскую Тоскану» – воспетый Питером Мэйлом регион Люберон, а также холмы региона Воклюз на его северном крае, что дотягиваются до «гиганта Прованса», вершины Ванту (Mont Ventoux). Чувствуете, какой простор и разнообразие ландшафтов? Смело можно сказать, что практически весь Прованс предоставлен в полное распоряжение виноградным лозам.

В описаниях прованского виноделия профессионалы проводят границу между Провансом средиземноморским (meridionale) и всем остальным, то есть его материковой частью. И еще двадцать-тридцать лет назад считалось, что в средиземноморской части ничего достойного внимания, кроме ароматных летних «розе», не существует. В этом, конечно, есть доля правды, ведь с конца XIX века Лазурный Берег уверенно держит репутацию идеального места для люксового отдыха аристократов Европы, России, Штатов и не только. Вплоть до карантинного 2020 года толпы иностранных туристов заселяли отели, виллы и резиденции летнего приморского Прованса. Вот для них большинство местных виноделов и привыкли делать простые хорошие, даже замечательные, но всё же стандартные вина, которые просто обязаны были понравиться всем. И сейчас к уровню качества розового и белого прованского вина из средиземноморской части претензий ни у кого нет, они качественны и безупречны. Но вот интерес продвинутой публики, маститых критиков, а значит, престиж винной территории средиземноморскому Провансу заработать вовремя не случилось. Особенно это касается красного вина, которое и сейчас остается в тени яркого розового цвета.

Но мир меняется, и мы с вами проследим за некоторыми удивительными историями виноделов «новой волны» от самых первопроходцев, как Петер Фишер (Château Revelette, Глава 21),

до его учеников и единомышленников, что стали один за другим появляться здесь в последние буквально десять-пятнадцать лет. Это Пьер Мишеланд (La Realtière, хоть у него и нет главы в этой книге), Мирко Тепус (Глава 27), Жюльен Мюс (Domaine de la Graveïrette, Глава 16) и другие, что, рискуя быть малопризнанными, впрягаются в нелегкий путь выхода из стандартов и следуют природе, чтобы рассказать своим вином иные истории. Земля Прованса не жирна, но щедра, она рождает множество интересных вкусов, и разумный винодел не будет убивать эту уникальность ради стандартизации вина. Вот таким виноделам мы аплодируем. Они возвращают аутентичный винный профиль целых территорий. И, познакомившись с ними в моей книге, я более чем уверена, вы найдете свой путь в мир хорошего вина, а если вы уже на этом пути, то он станет для вас еще более интересным, ведь новые люди часто открывают нам новые двери. Конечно, одна книга не может вместить в себя все секреты, но ведь это только начало, и моя задача – обратить ваше внимание на то, что часто скрыто.

Итак, Прованс – огромная территория, и она не просто место действия, а полноправное Действующее лицо, одна из главных ролей в этом театре винных действий. И теперь мы переходим к описанию других важных персонажей. Начнем же скорее разбираться, кто есть кто и что, собственно, они делают. Внимание, главное – не запутаться!

Глава 2. Виноградарь, винодел, vigneron. Порода людей, состояние души или профессия?



Как вы думаете, винодел (vigneron) – это профессия? Сначала давайте определимся с французским словом, его обозначающим. Вот здесь у меня начинаются трудности перевода, потому что обычный словарь эти три разные специализации – vigneron,

viTiculteur, viNiculture – переводит как «винодел», «винодел», «винодел». Вуаля-вуаля! Но русские не сдаются. Я все-таки рискну и переведу эти три слова по-разному, используя для этого специфический словарь винных профессий.

Из описания того, чем занимается viticulteur («витикультёр»), следует, что это «виноградарь», то есть агроном, специализирующийся на культуре винного винограда, и его задача – посадить и вырастить хороший виноград. Далее, собрав его, передать в руки следующего персонажа под названием viniculteur («виникультёр»), который уже вовсе не работник полей, а сотрудник винного погреба, где вино делается. Он получает один готовый продукт, спелый виноград, и делает из него другой – вино.

И вот из этих двух ипостасей, винного агронома и производителя вина (которые, кстати, суть истинные профессии, на них можно учиться и получать дипломы-сертификаты), складывается функция и образ ВИНОДЕЛА, как его понимают здесь по-крупному, или vigneron.

Но профессия ли это?

Не совсем.

Vigneron («винерон») – это земледелец, фермер, который специализируется на культуре виноградной лозы с целью производить виноград и, возможно, вино из него. Он может быть шефом сельхозпроизводства, своего собственного или взятого в аренду, работать в кооперативе либо же быть независимым.

Вуаля, пока не очень сложно! Эти знания нам еще пригодятся, ведь в винном театре есть и множество других действующих лиц. А сейчас отвлечемся немного на правила игры.

Винные кооперативы

После сокрушительной виноградной пандемии, когда маленькая зловредная тля филлоксера в 1870-х годах погубила практически все французские виноградники, для возрождения виноделия нужно было заново сажать лозы, находить для этой работы силы и средства. В конце века XIX среди «переживших» эпидемию виноделов зародилось кооперативное движение, которое впоследствии стало играть гигантскую роль в развитии прованского виноделия. Кооператив – это не советский колхоз, он родился как добровольное объединение нескольких собственников земли (виноградных делянок) с целью взаимопомощи и сокращения издержек. «Один за всех. Все за одного» («Tous pour chacun. Chacun pour tous») – истинно

мушкетерский девиз первого кооперативного движения во Франции. Да, перед лицом трудностей французы всегда умели объединяться. Теперь можно было скинуться на постройку общего погреба (cave, «кав»), нанять туда компетентных специалистов, или же эту работу мог делать кто-то из своих. Можно делить технику, организовать общую дистрибуцию готового вина. Обычно ранние кооперативы продавали вино крупным и мелким оптом, цистернами, бочками или 5-10-литровыми емкостями. Многие кооперативы из более поздних устроены на принципе скупки винограда у местных фермеров, они делают и продают вино под своей маркой. И кооперативу выгодно, и фермеру жить проще – получил деньги за свой виноград, и занимайся другими делами.

Некоторые из тех кооперативов сохранились и процветают и по сей день, например La Cave Gigondas (<https://www.cave-gigondas.fr/qui-sommes-nous.php>) в верховьях прованской Роны или основанное в 1925 году сообщество виноградарей Sylla (www.sylla.fr) в люберонском Апте. И, кстати, если вы желаете хорошего, не безумно сложного, недорогого вина для аперитива, вечеринки с друзьями, пополнения запаса ароматного «розé» в холодильнике на вилле летом, да и просто любопытства ради, призываю вас заглянуть в вечно заполненные местными любителями, довольно просторные и частенько красиво оформленные бутики винных кооперативов. Единственный минус, который я, как потребитель, вижу для себя в данной модели производства, – это сложность перехода на так называемую биотехнологию, что практикует более экологичные методы работы на земле и в погребе, предъявляет новые требования к производителям и всё масштабнее завоевывает мозги европейских потребителей. Что же, будущее покажет.

Независимые виноделы (Vigneron Indépendant)

Героями же моего повествования стали не кооперативы, а те отважные vigneron, которые либо выделились когда-то из кооперативов, что, кстати, довольно типичный для Прованса путь становления, либо унаследовали или приобрели собственные винодельческие делянки, чтобы самим на месте делать вино из своего винограда. Это независимые виноделы. Именно таких vigneron я и буду далее называть виноделами.

Они отвечают в своем хозяйстве за всё: землю, культуру винограда, сбор урожая, погреба и производство, сбыт. Они одновременно крестьяне, директора предприятий, бухгалтеры, коммерсанты. Размер же их плантаций значения не имеет, они

могут быть как совсем крошечными (от одного гектара), так и довольно обширными (несколько десятков гектаров).

Самое частое, что я вижу в Провансе, – это хозяйства с виноградниками площадью от 10 до 30 га.

Страсть – обязательное качество натуры винодела, как и здоровая стрессоустойчивость, потому что не бывает хорошего урожая без многочисленных жертв. Слишком много факторов, на которые он никак не может повлиять, и самый главный – капризы погоды! Ничего не поделать, терпи и продолжай. Все риски и ошибки расхлебывать только самому, за редкой удачей попадания в страховую случай. Но и вся слава – тоже виноделу, особенно если он делает всё сам, ведь на этикетке его вина, кроме названия хозяйства, можно гордо указать и свое имя.

Такого вот самостоятельного винодела всё чаще можно вычислить по специальному знаку-лейблу (коричневый прямоугольник с фигурой человека, несущего бочку на плече), который обозначает принадлежность к «Союзу независимых виноделов» (Vigneron Indépendant).



Их в Провансе становится всё больше и больше. Знак красуется и на винной этикетке, и висит где-то внутри винного бутика, рядом с хартией. В ней всего три пункта-правила:

Независимый винодел культивирует свою лозу в полном уважении к своей земле, окружающей среде, пейзажу, экологии.

Независимый винодел делает свое вино из своего винограда в своем погребе, стараясь, чтобы его вино было уникальным.

Независимый винодел в своем хозяйстве принимает прямых клиентов и продает им свое вино, разделяя с ними свою страсть, объясняя и дегустируя^[1].

Да, страсть к своему делу тоже входит в правила этого серьезного Союза!

Сейчас во Франции более 7000 его членов, большинство из них как раз находятся на юге Франции, где эта идея родилась, и число их растет. Я еще не встречала среди них в нашем Провансе ни одного, кто бы отказал в визите-дегустации, даже если мы приехали без предварительного звонка, но о том, как лучше посещать виноделов, приглашаю вас прочитать в главах 29 и 30 этой книги.

Конечно, далеко не все творцы-виноделы в это сообщество вступают, многие остаются в полном смысле слова независимыми. Но это не мешает им собираться эпизодически с такими же коллегами для организации, например, совместных дегустаций, презентаций, суаре летними вечерами под пение цикад и не только. Так приятно провести вечер с бокалом в кругу друзей, верных клиентов, да и всех примкнувших ценителей прекрасного, ведь мы же в Провансе.

Глава 3. Другие винные профессии: шеф-де-кюльтюр, мэтр-де-ше, энолог, сомелве, кавист



«Так, мы же теперь знаем, кто такие виноделы, – скажете вы, – а кто все эти люди и зачем они нужны?» Я вас предупреждала, что всё не так просто, но мы справимся. Итак, за кулисами всегда есть важные, но невидимые персонажи, без них

занавес не поднимется, сцена не оживет, актеры не нарядятся, да и вообще никакого действия не случится, потому что, например, не написан сценарий. Так вот, первые три героя могут быть отнесены к этой невидимой и даже теневой категории профессий. В отличие от театра их имена не указывают на винных этикетках, как имена художника по костюмам, сценариста, режиссера в программке театрального спектакля, но их роли в создании вина наиглавнейшие.

А поскольку все-таки винное хозяйство больше похоже не на театр, а на предприятие, хоть зачастую и очень маленькое, то для лучшего понимания давайте будем разбираться с этими героями по ходу, так сказать, производственного цикла.

Chef de culture (шеф-де-кюльтюр) = главный агроном хозяйства

Что первично? Конечно, земля и лоза. Земли отличаются по составу, климатическим условиям, сорта винограда тоже очень разные, и не только по цвету. Какие куда сажать, как их подрезать, обрабатывать, следить за здоровьем лозы, за нужным уровнем ее урожайности (тут, как правило, борьба идет не за повышение, а за понижение количества «центнеров с гектара»)? Как не пропустить момент сбора урожая – это всё сфера ответственности «полевого командира», главного агронома винного хозяйства, шефа по культуре (виноградной, конечно).

Его место действия – поля. Его объекты работы – земля и лоза, потому что его главная цель – получить лучший виноград, сырье для будущего вина. Стать chef de culture – это высшая карьерная цель любого viticulteur в большом хозяйстве. Ну, а наш независимый винодел может либо держать такого специалиста в своей команде, либо же, набравшись опыта, взять эту ответственность на себя.

Mâitre de chai (мэтр-де-ше) = заведующий производством

Итак, лучший виноград собран, тележки с тугими гроздьями выстроились у ворот винных погребов. Смена декораций с солнечных полей и склонов на темные холодные «подвалы». «Ваш выход, месье!», и в дело вступает наш следующий персонаж. Вернее, он здесь уже давненько, ведь в погребах (cave) нужно заранее навести идеальную чистоту, выбрать и подготовить к работе все нужные инструменты (бочки правильного размера и дерева, глиняные амфоры, большие емкости-чаны из нержавеющей

или пластика), проверить состояние транспортеров, прессов и всех систем снабжения. Теперь в этих прохладных «лабораториях» при помощи всей этой техники запускается святое таинство природы, за которым нужно будет неусыпно следить, – брожение, а затем выдержка вина. Нужно проводить виноград последовательно через все необходимые стадии, со всеми маленькими и большими ритуалами, до самого конца.

Место действия этого героя – винные погреба. Объект его работы – виноград на всем пути от грозди к вину, разлитому по бутылкам. Его главная цель – сделать лучшее по качеству вино из собранного урожая. Опытный *mâitre de chai* – вершина карьеры любого *viniculteur* и великая ценность для работающего с ним винодела. Они так «прирастают» к своим погребам, что даже при продаже хозяйства новому хозяину никогда не придет в голову этого героя заменить. А молодые виноделы очень часто начинают свой путь именно с постижения этой работы, особенно когда поля и погреба пока небольшие. И, конечно, среди наших виноделов есть множество тех, кто и эту ответственность счастливо и азартно взваливает на себя.

То есть получается, что обе эти профессии суть разные роли виноделов, исполняют их разные люди или же один человек.

Œnologue (энолог) = winemaker – тоже винодел?

И вот сейчас, внимание, мы с вами распутаем одну из самых запутанных в мире винных профессий шараду и всё разложим по полочкам. Среди наших «виноделов» появился еще один серьезный персонаж, этот самый энолог, на профессию которого, кстати говоря, и учиться нужно дольше и тщательнее других. Так вот, падаем ниц, потому что перед нами и правда суперквалифицированный и сертифицированный специалист (иначе невозможно). Это одновременно и агроном, и биолог, и химик-технолог, а еще и маркетолог, как следствие. Он занимается и лозой, и вином на всех возможных стадиях, и его специфика – СОВЕТЫ ВИНОДЕЛУ. Очень конкретные экспертные советы с единой светлой целью: чтобы винодел смог сделать максимально качественное вино именно на своей территории и из тех сортов винограда, которые на ней авторизованы, а также строго по правилам своей винной территории (своего апелласьона, АОС, а что это такое, я расскажу подробнее следом). То есть энолог – этаким практикующий супервизор. Контролируя весь процесс на винодельне, он помогает виноделу улучшить качество его вина, отличаться от соседей. Его советы манной

небесной сыплется виноделу на нескольких уровнях:

- выбор сортов винограда, как и где их посадить;
- анализ винограда в момент созревания, определение наилучшего момента для ванданжа (сбора винограда);
- сам процесс сбора урожая (это решающее время для энолога, когда он работает без отдыха и сна);
- контроль ферментации (брожения) вина;
- создание вина, ассамбляж;
- использование химических, биологических и всяких других средств на всех этапах.

Это тонкий знаток вина, эксперт-дегустатор и технолог высокого уровня, а часто еще и маркетолог, и специалист по продажам вина. Ну, просто дар божий для труженика-винодела.

На самом деле диплом энолога может получить любой независимый винодел, применяя затем эти знания в работе на себя в своем винном хозяйстве. А профессиональный специалист-энолог – это работник соответствующего винного апелласьона (винной территории со своими правилами; в каждой есть контролирующий орган), совершенно отдельная, почетная и ответственная, функция. Этот персонаж консультирует не одного, а, как правило, десятки виноделов или даже несколько кооперативов, как говорится, от имени и по поручению.

Встречаются среди энологов настолько крупные специалисты, что их имена сами становятся брендами не меньше имени апелласьона, и они работают уже независимо. Я обещаю упомянуть в историях имена некоторых, самых знаковых для Прованса.

А теперь давайте из мира видимых и невидимых персонажей, которые вино делают, переместимся в наш грешный осязаемый мир винных любителей. В нем есть еще несколько важных и частично знакомых вам винных профессий, которые служат коннектами, переводчиками или проводниками из мира производителей вина в мир его потребителей. Поговорим о двух их них – сомелье и кависте.

Sommelier (сомелье) = советчик потребителя, эксперт мира вина
--

«Со-ме-лье» – как много в этом слове! И как звучит оно, словно леденец мон-пан-сье. Как прокатывается по нёбу, будто глоток хорошего вина. Не знаю, как вы, но я еще десять лет назад, живя в России, просто мечтала обязательно пойти на курсы со-ме-лье, чтобы воплотить свою голубую мечту и разобраться в этом

загадочном и совершенно для меня фантастическом мире вина. Именно эта профессия олицетворяла тогда все таинства виноделия и винопития в моем сознании. Наивно, конечно, но сомелье – это практически единственный живой человек, способный свободно говорить на таинственном языке винных терминов, с которым мы сталкиваемся в реальной жизни. На самом деле в этом и есть главная цель и задача профессионального сомелье – давать правильные советы конечному потребителю в том месте, где он намерен вино потребить, то есть в ресторане. В России еще часто сомелье называют консультанта в месте продаж вина бутылками, но если мы всё же говорим про Францию, то здесь понимание четкое: сомелье – дегустатор и знаток мира вина, работающий в гастрономических ресторанах. Конечно, диплом сомелье может пригодиться человеку и во многих других сферах его работы, да и просто так, для осознания «вступления в клуб». И еще нюанс: сомелье профессионально разбирается не только в вине, но и во всех других алкогольных напитках, но мы сейчас говорим именно про вино.

Итак, сомелье отвечает за покупку, а поэтому в его компетенции важные задачи:

- Максимально точный подбор вина по любому запросу клиента, чтобы он остался счастлив.
- Обеспечение соответствия вина и еды, то есть подбор идеального вкусового аккомпанемента для любого блюда, чтобы создался «бон марьяж» («счастливый брак», как образно говорят французы) еды и напитка, оба раскрылись и клиент испытал полноценный экстаз.
- Составление всей винной карты ресторана, то есть, собственно, подбор вина ко всем блюдам в его меню с учетом разных возможных вкусов клиентов, ценовой категории ресторана, его гастрономической политики и современных тенденций.
- Слежение за всеми условиями в винном погребе, включая учет остатков и заказ необходимых бутылок. А также он отвечает за правильную сервировку вина и других алкогольных напитков гостям ресторана.

Сомелье работает в прямом контакте с покупателем, и для решения этих задач он, безусловно, обязан быть в курсе всех модных тенденций в винных технологиях, хорошо разбираться в «великих винах» (*grand vin*). Всем известны картины слепых дегустаций, где лучшие сомелье с одного вдоха и глотка

безошибочно определяют, что за вино, откуда оно, какого года урожая и прочие всякие фокусы. Это правда, что работа сомелье требует большого опыта, непрерывных тренировок и крепкого здоровья, ведь и винный мир не застыл на месте, надо всегда быть «в тренде», а кроме этого, просто необходимы корректность, терпение и дипломатия. Диплом сомелье во Франции состоит из двух уровней, базовый можно получить за 1 год, продвинутый – это еще два. Выходит немного быстрее, чем диплом энолога, на которого обязательно нужно учиться 4 года, и только в нескольких специализированных институтах.

Советую быть внимательным читателем, и вы сами не заметите, как к концу этой книги сможете гораздо свободнее чувствовать себя при общении с сомелье в ресторане, а при случае блеснуть знаниями в кругу винных знатоков из друзей-коллег. Так что продолжаем!

Caviste (кавист) = коллекционер-продавец

С этими людьми надо водить дружбу, особенно если вы живете не в винном регионе или же в городе и вам вечно некогда самому поехать по винным доменам искать свое счастье. Это такие же, как я, искатели сокровищ, только я про них пишу, а они их собирают в своих погребах и продают нам. У кависта вы покупаете не просто какую-то бутылку с этикеткой, как в супермаркете, а ту бутылку, которая ждала именно вас, и целую историю в придачу. Слово «кавист» происходит от слова «кав» (cave), погреб, потому что в его случае кав – это не просто помещение, а авторская винная коллекция, что неустанно пополняется и обновляется согласно вкусу хозяина и запросам его клиентов.

Кавы бывают и сетевые, как, например, Nicolas во Франции, там более стандартная подборка вин, чтобы нравиться максимуму клиентов, хотя всегда имеется региональный акцент. Но меня больше привлекают кавы независимые (что поделать, стремление к свободе не задушишь, не убьешь!), где всё определяет личность кависта, его персональная винная философия, его умение общаться с клиентами. Да, очень важно кависту, задавая правильные вопросы, суметь услышать клиента с его вкусами, ожиданиями, бюджетом, чтобы предложить ему его персональную порцию удовольствия. Вы, наверное, удивитесь, но даже во Франции клиенты обычного кависта на 70 и более процентов – люди, которые совершенно не разбираются в технических вопросах вина и не владеют терминами, они не способны

отличить вкус «скорее минеральный» от «скорее фруктового», не говоря уже о различии сортов винограда. Их главная задача – найти «своего» кависта, что поймет и осчастливит.

У меня в Провансе имеется несколько своих любимых кавистов: в Марселе, Шатонёф-дю-Пап, Массан-лез-Альпий и на Лазурном Берегу. У каждого своя коллекция и свой круг клиентов, но я вижу тенденцию, что ширится в последние годы. Как рассказал мне Hugues Noël, кавист марсельского Cave de Baille: «Еще 15 лет назад моя коллекция считалась эклектичной, потому что у меня было много биодинамики и нестандартных вин. А сегодня не иметь в продаже биовина считается уже чуть ли не грехом». Так вот, потихоньку здесь начал меняться спрос в пользу более экологичного.

Конечно, у хорошего кависта всегда есть и так называемые *grand vin*, а по вашему запросу он готов заказать то, которого нет, за 48 часов. Но вот «пьющим этикетки» (*buveurs des etiquettes*), как называют категорию клиентов, которые покупают вино исключительно по указанным на этикетке параметрам, что идут от стандартных критериев типа «выдержано в бочке – значит, хорошее» или «из такого-то сорта – значит, гарантия качества», лучше отправиться в Nicolas. А кависты будут исключительно полезны тем, кто открыт новому, ищет «чего-то особенного», атмосферного и от лично знакомого винодела.

В этом смысле я могу и себя назвать «виртуальным кавистом», потому что в этой книге я представляю вам виноделов, чьи вина с удовольствием поместила в свою личную, вполне реальную коллекцию.

Коллекции, конечно, бывают разные, и не только для того, чтобы пить вино самому сейчас или через несколько лет, но и, например, с целью заработать. Можно купить такие инвестиционные вина, которые, просто лежа в погребе, будут год от года дорожать и увеличивать ваш доход. И среди моих знакомых кавистов есть особая категория, которые занимаются как раз такими винами, но это уже история другого повествования.

Следующая же глава окунет нас в общепринятые «законы жанра», или правила игры виноделов. Ведь нынешним виноделам мало купить или унаследовать землю и получить нужное образование, нужно еще определиться с жанром «исполняемых произведений», то есть соблюсти правила виноделия, о которых и речь. А заодно выучим еще несколько полезных терминов для чтения винных этикеток. Поехали!

Глава 4. АОР, IGR или Vin de France?



Что такое терруар?

«Где родился, там и пригодился» – эта поговорка идеально подходит к винограду. Рождается он на лозе, которая растет на участке земли, делянке или, как говорят французы, терруаре. Здесь, как в семье, имеет значение всё: не только благосостояние, образование, здоровье, но и психологическая обстановка, погода в доме. Терруар – «малая родина» винограда, соками которой он наполняет наш бокал, его дом родной, где в земле его корни. Разные терруары, как разные семьи, живущие в соседних кварталах одного большого города или же на разных улицах одной деревни, могут рождать очень разные типы вина.

«Название сорта винограда – его имя, а фамилия – это терруар» – эта фраза эльзасского винодела Léonard Humbrecht как нельзя лучше показывает важность малой родины винограда для виноделия. Именно земля, со всей совокупностью климатических условий на ней, дает винограду тот набор наследственных качеств, с которыми он рождается. Винодел, родитель будущего вина, включается в природный процесс, чтобы это новорожденное дитя далее правильно воспитать, дать ему хорошее образование,

привить правильный вкус с целью вырастить новое существо – вино. Есть подозрения, что именно для этого бог и создал виноград.

Роль винодела

Примечательно, что французский термин *élevage* («элеваж»), обозначающий все процессы производства вина после окончания ферментации (брожения) вплоть до бутилирования, дословно можно перевести как «вращивание». И точно таким же термином обозначают во Франции процесс разведения коз, например, или бычков, то есть, без сомнения, живых существ. Вот вам еще один ключ к пониманию, почему вино для француза – живое.

Итак, врожденные качества винограда – это база, а далее забота винодела что-то усилить и улучшить, это добавить, то замаскировать, в общем, понимая исходный материал, так их развить, чтобы получилось максимально прекрасное существо. И каждый год у винодела таким образом рождается несколько детей-вин.

Не будем пока вдаваться в подробности долгого и многоэтапного процесса «вращивания» вина, поверим только, что дело это непростое, хлопотное, требующее внимания, тонкого чутья, знаний и опыта, а также инструментов и технологий.

И если бы винодел был на земле один, то делал бы он свое вино, как бог на душу положит, а все бы радовались и хвалили. Если же их было бы на земле два, то из-за возникшей конкуренции они бы точно делали вино по-разному, а все бы еще больше радовались и выбирали сегодня одно вино, а завтра другое. А теперь представим десятки тысяч виноделов, и все делают свои вина по-своему, прилавки ломаются, но что делать потребителю, как выбирать, как потом находить похожее на то, что понравилось вчера? Головоломка, не правда ли?

Что такое АОС/АОР?

Собственно, для облегчения этой задачи, а также для гарантии качества вина в каждом регионе и была придумана система апелласьонов. *Appellation d'Origine Contrôlée (Protégée)*, что переводится как «Наименование контролируемого (защищаемого) происхождения», а на этикетке обозначается аббревиатурой АОС – французская система или АОР – единая европейская. Это терруары, расположенные в какой-то одной местности, которые объединили общим названием и целым

сводом правил виноделия, коих обязаны придерживаться все виноделы, виноградники которых на них расположены. Такие вот получились винные области, департаменты, большие и маленькие. А для контроля выполнения правил и для помощи виноделам в их нелегком деле в каждом таком апелласьоне разместили свой экспертно-надзорный орган, специалисты которого – инженеры-агрономы, энологи – постоянно работают «в полях» на местных терруарах вместе с виноделами.

Вся Франция поделена на 16 больших винных регионов, таких как Bordeaux, Bourgogne, Provence, Rhône, Alsace и т. д. Каждый из этих регионов нарезан на разное количество АОС (от 2 до 84), которые имеют свои уникальные имена. Например, АОС Bandol, АОС Chateauneuf-du-Pape, АОС Margaux или АОС Gevrey-Chambertin. Именно по этим именам, как по человеческим фамилиям, можно легко определить «члена семьи», то есть понять примерный характер вина, чего можно от него ожидать, а чего точно нет. Конечно, такое знание – прерогатива в основном винных экспертов или очень уж продвинутых любителей, ведь только во Франции сейчас около 400^[2] разных винных апелласьонов.

Впервые на государственном уровне институт АОС во Франции был учрежден еще в 1935 году. И с тех пор в бутылку с гордым названием своего апелласьона на этикетке винодел имеет право налить только то вино, которое было сделано из винограда с участка (терруара), расположенного именно в этом АОС, и только по его строгим правилам.

Инициатива создания такой системы в свое время исходила именно от самих сообществ виноделов. И одними из первых были зарегистрированы наши южные апелласьоны – Chateauneuf-du-Pape (1936), Cassis (1936), Bandol (1941) и Bellet (1941). Так независимым виноделам Юга, научившимся уже тогда делать достойное высоких столов и способное долго и счастливо храниться красное вино, стало гораздо сподручнее конкурировать с более коммерчески раскрученными уже с XIX века коллегами из Бордо и Бургундии.

Легко ли быть виноделом? Что творческого в этой работе, если всё так строго регламентировано?

Это чистая правда, что правила апелласьонов строгие и касаются каждого этапа производства вина, тут не забалуешь! Начиная с сортового состава: каждый апелласьон имеет свой список сепажей (это красивое слово как раз и означает сорт винограда), процентки каждого сепажы в составе вина. Только

некоторым из винных территорий (Эльзас или Бургундия, например) да десятку с небольшим разрозненных апелласьонов Франции, в силу сложившихся условий, было дано право делать вина 100 % из одного сорта – моносепажные вина. Все остальные должны смешивать несколько сортов винограда для составления своих вин. Важны также возраст лозы, способ сборки винограда (ручной или машинный), конкретные методы на разных этапах производства вина (от способов прессовки до сроков выдержки и в чем именно вино выдерживать). Отдельно контролируется урожайность, то есть количество гроздей с каждой лозы (гектолитров вина с гектара), и не дай бог собрать больше положенного, это нужно для гарантии большей концентрации сока, а то можно водичку получить. Под прицелом даже количество бутылок, продаваемых в неделю, месяц. И это далеко не всё, что контролируется в апелласьонах. Ух!

В общем, жизнь винодела не сахар, хоть и сладок его виноград, и простора для творчества в таких строгих рамках маловато. Но виноделы – это неудержимо творческие натуры, они везде находят возможность выделиться. Кто название своему вину какое-нибудь эдакое придумает, кто этикетку своими руками нарисует, а кто и в технологии лазейку найдет для добавления своему вину отличительной уникальной черточки. Немного обидно, что все эти технологические изыски можно почувствовать только в довольно молодом вине, потому что с возрастом, как говорят виноделы, «терруар берет свое» и зрелое вино всегда возвращается к своим истокам, то есть специфическим для родившей его земли чертам характера, в семью.

Что такое IGP?

Если всё же душа поет, а руки чешутся добавить, например, «запрещенного» в этой местности Пино Нуара в свое вино или, боже упаси, вообще изобразить чисто моносепажный Каберне в Провансе? В общем, можно ли легально делать вино, если правила вам «жмут»?

Конечно же, да! Будто специально для таких желающих была придумана еще одна система гарантии качества, тоже географической индикации, но только уже гораздо более мягких правил: IGP, или Indication Geographique Protégée (Индикация географического происхождения). Самое важное требование этой системы – вино должно быть сделано в конкретной местности и из винограда, здесь же и собранного. Потому что все-таки потребителю не всё равно, что вы заливаете в бутылки, а вдруг, о ужас, экспортируете сырье из Испании? Нет, от этого решительно

нужно застраховаться, для чего система и была утверждена на не менее государственном уровне, чем АОС, но несколько позднее – в 1992 году.

Конечно, и здесь полной свободы у винодела нет, ведь выбираемый при создании IGP каждой территории комитет должен определить список сортов винограда, которые здесь могут использоваться, их урожайность. Но список сортов всегда шире, чем у апелласьона, если он тоже на этой территории зарегистрирован, а урожайность несколько выше. Других правил нет, но эти должны соблюдаться строго. А многие виноделы даже считают, что система контроля качества в IGP гораздо более драконовская. Почему? Да хотя бы потому, что все вина до розлива по бутылкам обязательно должны быть продегустированы комитетом, каждая емкость с вином в погребе должна быть промаркирована (например, «чан номер 6, сорт Марселан, миллезим 2019»). В то время как в АОС, конечно, правила строже и все обязаны им следовать, но вот контроль там бывает всего раз в году, да и то в выборочном порядке, то есть вовсе не обязательно он коснется вашего домена.

К сведению: почти каждая третья бутылка, производимая сейчас во Франции, имеет маркировку IGP^[3].

О возрождении категории Vin de France

Вот, казалось бы, и всё о классификации территорий, но не всё о творчестве наших виноделов. Как вы понимаете, если человек артист, то ему не только тесно в рамках правил, но у него нет времени заниматься всякой ерундой типа заполнения кучи бумаг (а бюрократия во Франции – национальный вид спорта, в котором французы надежно обосновались впереди планеты всей). И даже в системе IGP, хоть и несравнимо меньше, чем в апелласьонной, но бюрократии у винного хозяйства хватает. Поэтому особо одаренные винные артисты уже несколько лет как вступили в эпоху Возрождения: они вернулись к истокам и вдохнули новую жизнь и новый смысл в презируемую еще не так давно категорию Vin de France (столовое вино). Да-да, осталась такая категория вина, она вообще не требует никаких бумаг и никакого контроля, то есть полная свобода самовыражения без потери времени. За что ее особо не жаловали, так это за то, что только в ней допустимо смешивание уже готового вина от разных производителей и с разных территорий. Единственное условие для Vin de France: виноград для вина, как и вино в случае

смешивания, должны быть произведены во Франции. И если уж идти до конца, то можно и это условие нарушить, привезти вино цистернами из Испании или Хорватии и смешать их во Франции. В этом случае у вас получится столовое вино в самой базовой категории Vin de table. Такие вина вы можете в изобилии найти во всех супермаркетах Франции по цене максимум 2-3 евро за бутылку.



«Су-апелласьон Côtes-de-Provence под названием «Sainte-Victoire» – скалистый южный склон Святой Викторши»

А возвращаясь к виноделам-артистам, должна заметить, что в последние годы тенденция делать авторские вина именно под маркой Vin de France распространилась настолько сильно, что этот факт неумолимо трубит уже о негибкости и консервативности системы АОС. Возможно, скоро мы станем свидетелями ее коренных изменений. Поживем – попробуем!

И что же делать нам, потребителям, среди всех этих аббревиатур?

Географическая принадлежность в случае апелласьона (АОС) – самая важная качественная характеристика вина, его «родовое клеймо», и именно по ней специалист, даже не пробуя вино, может представить себе его стиль. Казалось бы, вот счастье, ведь апелласьонов гораздо меньше, чем винных хозяйств, можно задаться целью и хоть по одному вину во всех основных АОС перепробовать. Или наостритьсь запоминать названия АОС с этикеток понравившихся вин, чтобы затем сориентироваться в длинном ряду прилавка магазина, увидев знакомое, либо блеснуть знаниями перед друзьями, испросив у ресторанного сомелье «бутылочку красного бандоль».

Уже здорово, но всё не так-то просто! Та же географическая принадлежность в формате IGP не дает нам ровно никаких подсказок о вкусе, а только о малой родине винограда. А если перед вами вино категории Vin de France, что тогда? В такой бутылке может находиться совершенно необычное, нетипичное и удивительное Нечто, чего вы не только на этой территории, но и ни у кого другого не найдете. Теперь внимание: важно знать, что один и тот же винодел в своем хозяйстве вправе делать разные вина! Если земли его лежат на территории какого-то АОС, то обязательно в наборе будет апелласьонное вино, то есть по всем правилам и с указанием АОС на этикетке. Может он также сделать и вино в категории IGP, ежели какое-то из этих наименований к его землям относится. А также есть вероятность обнаружить бутылочки и вовсе базовой категории Vin de France.

Теперь понимаете, почему «не-апелласьонные» вина – одна из причин моего исключительного любопытства при выборе вин для дегустации в винных хозяйствах? «Шерше ля фам», как говорится, ищите секретные бутылки, пробуйте, ведь среди них могут отыскаться весьма оригинальные и привлекательные персонажи. Почти все виноделы Прованса этим грешат, и стоят такие вина зачастую вовсе не дешевле, а существенно дороже вин с маркой АОС, тут тоже нет правил. Такой вот маркетинг.

Знаете ли вы, что только на территории географического Прованса находится около 30 АОР и десяток IGP? [\[4\]](#)

Глава 5. Для кого весь этот театр?

*Вино породило тройное единение:
единение с землей, когда его
производим, единение с самим собой,
когда его дегустируем, единение с
другими людьми, когда о нем
говорим.*

*– Paul Claudel, французский
писатель, драматург, поэт
и бонвиван (1868-1955)*



«Чего там эти французы болтают? Пить надо!» – сказал, залпом осушив первый бокал на дегустации, мужественный представитель группы строителей-девелоперов. Их, участников Каннской строительной выставки, я отправила в ссылку на один из Леринских островов, чтобы познакомиться с аббатскими винами. Наш сомелье всё кружил в бокале первое вино темно-бордового цвета, периодически поднося его к носу, а я переводила его цветистую речь, встав немного поближе к нетерпеливому мужчине, чтобы добавить эпитетов аромату и мимикой показать наслаждение процессом.

«Погодите-ка, я что-то не распробовал», – через пару минут сказал этот мужчина и протянул свой пустой бокал за добавкой. Все последующие шесть вин он уже обстоятельно дегустировал, пытаясь улавливать ароматы и различать нотки вкусов, активно обсуждая всё это с коллегами!

Это было давно, и это история про открытость человека новому, которая дает возможность влиться в ситуацию и по-новому насладиться моментом.

А что же с французами, откуда в них такое трепетное отношение к «национальному напитку»? Конечно, я говорю здесь про некоего усредненного француза – потребителя вина, из тех, кого лично здесь встречаю, и свожу эту фигуру к мужскому роду исключительно из благозвучия. На самом деле это собирательный образ, и женщины-француженки вовсе не исключение.

Итак, вино – как много в этом слове!.. Вино для француза – не просто напиток, это Времяпрепровождение, Источник удовольствия, Предмет для беседы, не говоря уж про случаи Предмета для гордости или Инвестиционных вложений. Теперь понимаете, почему француз никогда не выпьет бокал вина залпом?

А еще любой француз уверен, что вино – это определенно живое существо! Да, у него есть жизненный цикл: рождение – детство – подростковый возраст – зрелость – старость – смерть. На каждом из этих этапов многое в вине меняется, как в человеке, да и каждый этап может длиться у разных вин разное время, что зависит от множества параметров – «предрасположенностей». Поэтому общаться с вином разного возраста французы будут по-разному, не требуя от подростка, например, выдержанности взрослого человека, а от пожилого – молодецкой прыти.

Интересно, что вино, хранящееся в бутылке, французы считают спящим. И если вы внезапно разбудили его, открыв бутылку, и сразу же опрокинули в бокал, то не удивляйтесь, что там может оказаться злой непроснувшийся и поэтому неприветливый тип, ведь не все умеют вежливо и бодро ответить неожиданно разбудившему их среди ночи «агрессору». Если вам так нужно срочно открыть бутылку, откупорьте пробку, но не наливайте вино сразу, дайте ему подышать хотя бы несколько минут, и увидите, оно постепенно придет в себя и поделится с вами своим бодрым настроением.



«Art de vivre – это счастье в моменте»

Еще один момент для понимания, который логично вытекает из ранее сказанного: удовольствие, которое француз получает от хорошего вина, сродни любовной игре. Поэтому тут важен не столько результат, сколько сам процесс питья.

- Сначала взгляд. Вы же не будете спорить, что красота, приятность для глаза – очень важная составляющая для первого привлечения внимания, а за ней мы замечаем уже и другие,

информационные составляющие – возраст, некоторые черты характера, изъяны в конце концов. Так же и у вина – цвет, прозрачность, «ножки» (так называют стекающие по стенкам бокала при его покручивании «слезки»), осадок – вот всё это, о чем говорится в процессе дегустации. С этого отношения начинаются. Если, конечно, вы не подозрительный педант, который при первом же знакомстве сразу требует паспорт. Паспорт вина – это его этикетка, но что-то точно сказать она может лишь человеку достаточно просвещенному. Да и вообще, паспорт полезен в первую очередь в официальных инстанциях, а нам важнее все-таки познакомиться лично.

• А дальше вино с нами общается, заигрывает, переходя к тактильной стадии, и основной инструмент его флирта – аромат. Француз с удовольствием вступает в эту игру, стремясь придвинуться ближе, уловить неуловимое, смаковать приятное, выискивая всё новые и новые нотки кокетливо испускаемых под воздействием легкого кручения бокала флюидов нового вина. Это совершенно необходимый для истинного удовольствия этап заигрывания и флирта, приятного прикосновения без обязательств, обещаний и предвкушения. И длиться он может долго – «первый нос», «второй нос», «третий» («носом» дегустаторы называют процесс нюхания вина, распознавания в нем ароматов), повторяясь даже заново после следующего, более действенного этапа.

• И вот, наконец, заветный глоток, тот самый ответственный момент. Сбудутся ли ожидания и обещания? Как же пошел процесс, скучно и вяло или сразу резко одурманил; заставил ли поморщиться или же теплой волной постепенно захлестнул, нарастая и разливаясь сладостной негой на языке? Какие ассоциации вызвал, какие вкусы подарил, какой в этом общении кроется потенциал? Ух, глоток совершен.

• Теперь – затаиться и не дышать, дать вкусам, прокатившись по горлу после глотка, отозваться снова ароматами и почувствовать гармонию этой песни, именуемой послевкусием.

И вот так, с одним бокалом хорошего вина, француз может ходить, сидеть, общаться целый час, повторяя эти заветные ритуалы и каждый раз находя что-то совершенно новое в этой музыке наслаждений.

Конечно, можно пропустить все «предварительные ласки»

и сразу приступить к глотку – «хлоп!». Но согласитесь, что вы лишаете себя целого спектра удовольствий. И если уж говорить начистоту, то скорость – это техника вовсе не для винной дегустации, она отлично подойдет скорее к водке.

Есть два способа проявить неуважение к вину, как считают французы: пить его слишком много или не пить совсем. Любить вино – значит любить жизнь. Так что незамедлительно начинаем изучать местные вина. Поехали!

Часть II. Особенности прованского виноделия



Глава 6. Розовое вино Прованса

*Лучшее вино – обязательно то,
что дороже, но то, которое мы
разделяем с другими.*

*– Жорж Брассенс, поэт,
родоначальник французского
шансона*

Петь гимны прованскому розовому вину, а попросту розé, начали уже давно. Это эликсир солнца, созданный для веселого настроения в кругу друзей, на террасе, у бассейна, на берегу моря или же на яхте, для аперитива под легкие закуски, шутки, кокетство, общение. Это ароматный заряд свежести, бодрости и совершенно искренней радости в бокале! Всё это правда, но правда не вся. Давайте разберемся, что такое розовое вино, всегда ли оно одинаковое и, вообще, какое оно бывает.

Начнем с того, что у розé есть не только цвет, как у привлекательной женщины – не только внешность. Хотя именно она часто уводит внимание от прекрасных качеств характера и глубины души обладательницы красивой внешности.

Вы можете не верить, но розé – такое же вино, как красное или белое, оно сделано из винограда, прошедшего те же этапы, и оно может обладать ровно теми же качествами и иметь разные нюансы ароматов и вкусов и даже потенциал хранения.

Есть сейчас во Франции и Штатах серьезные дегустаторы, рестораторы, гурманы, открыто признающие тот факт, что розé пало жертвой своего цвета. Согласитесь, попадание в мировой рейтинг Top-100 Wine Spectator – это серьезная заявка. А там и в 2018-м, и в 2019-м фигурирует как минимум одно розовое вино, в последнем – из прованского АОС Banclol. И все-таки имидж легкомысленного вина «для девочек», аперитива у бассейна, несерьезного игривого напитка очень сложно преодолевается в головах винных экспертов, привыкших к более солидной цветовой гамме.

Между тем виноделы Прованса, начинавшие в 80-е годы массово переходить с тяжеловатого красного на требуемое народом розé «легкого поведения» и прекрасно в этом преуспевшие, на месте не останавливаются. Эксперименты

виноделов и технологии зашли так далеко, что на материке прованского розé не просто наметился, но явно обозначился раскол на две части, которые всё больше отдаляются друг от друга. Одна часть, пока доминирующая по площади, – это розé легкое, фруктово-минеральное и освежающее, которое как раз пьют на аперитив или с такими же легкими по структуре блюдами средиземноморской кухни, и только свежего миллезима, не позднее одного года. А другая – это так называемые «гастрономические» розé, которые мы выбираем к более сложным блюдам в хороших ресторанах, или даже «розé де гард», розé для хранения.

Раньше во Франции при выборе розового вина достаточно было обозначить вкусово-ароматический нюанс «сек» или «фрюитэ», то есть принадлежность к одному из двух типовых характеров этого вина: более строгое и «сухое» или же разнузданно-фруктовое по аромату и вкусу. Сейчас же ситуация с выбором усложнилась, и к параметрам розé добавились термины как у красного вина – полнотелость, округлость или же элегантность и комплексность. Для того чтобы выбрать именно благородное розовое, мало просто ориентироваться на цену, нужно понимать, из какого оно апелласьона, или даже лучше – из какого конкретного хозяйства. Да, пока нельзя сказать, что это вина массового производства в Провансе, но они есть!

«Я знаю, что такое розовое вино! Это смесь красного и белого», – с уверенностью профессора на кафедре сообщила мне однажды клиентка. Хорошо, что сказала она это по-русски, потому что иначе мы рисковали бы напрочь потерять уважение и интерес нашего винодела, к которому приехали с визитом. Такой коктейль, конечно, ни один винодел Франции (исключение – технологии в Шампани) представить себе не в состоянии. Но отчасти в чем-то дама моя была права.

Как же делается в Провансе розовое вино?

- По правилам, розовое вино производят из красных сортов винограда, но контакт кожицы (именно она дает винограду соку цвет и танины) с соком (а любой виноградный сок – бесцветный) длится очень недолго, только в момент прессовки и отжима, а затем уже брожение и вызревание идет без кожицы, в точности как у белого вина. Поэтому сок лишь слегка окрашивается розовыми, коралловыми, лососевыми оттенками. Прованское розé – очень светлое!

- В некоторых прованских апелласьонах разрешено добавлять в розэ немного белых сортов винограда (5-20 %, как правило). Это придает вину более сложный характер и добавляет цветочных и цитрусовых ноток.

- Если говорить про вызревание, то для сохранения свежести, яркости цветочно-фруктовых ароматов и минеральности используют большие чаны из нержавейки или бетона (кювы) либо выдерживают в глиняных емкостях (огромные амфоры или бочки-яйца), ведь такой способ больше обогащает вино кислородом, смягчает вкус и облагораживает ароматы.

- А есть редкие виноделы, их можно сосчитать по пальцам, которые сознательно помещают свое розовое вино для созревания в дубовые бочки: кто на один-два месяца, а кто и на полгода или даже год. Нетрудно догадаться, что такое «воспитание» ломает легкий характер покладистого розэ, закаляя его дымком, корой и подлеском, придавая мощи, жирности и телесности. Получаемое таким образом вино запросто можно спутать с белым при слепой дегустации, и, конечно, оно сразу переходит в разряд гастрономических, сочетаясь с соусными блюдами из мяса, птицы или рыбы.

- Как правило, для розового вина берут виноград с более молодых лоз, тем более что во многих апелласьонах для красных вин есть возрастной ценз, 8+ например. А что делать с лозами-«девчушками» до 8 лет? На розовое, конечно! Отсюда и юный задор, и свежесть молодости. Более взрослые черты, способность дольше храниться и красиво стареть даются розовому вину лозой постарше, поопытней, и здесь еще очень важен сорт винограда (сепаж).

- Если говорить про сортовой состав прованских розовых, то здесь всё достаточно просто – к любимой красной триаде сортов «ГСМ» Гренаш-Сира-Мурведр (Grenache – Syrah – Mourvedre) добавляются местные Сенсо, Кариньян, реже Кунуаз и Тибурен, а кое-где разрешен и Каберне Совиньон. Розэ – это всегда ассамбляж сортов (смесь нескольких), и, в зависимости от апелласьона, солировать может то один, то другой из этих красавцев. Часто они поют дуэтом или же трио.

Массовый розлив розового вина нового урожая по бутылкам, а значит, продажа начинается с января и в разных хозяйствах может длиться до конца марта (и дольше, если они

выдержанные). И весной мы начинаем дегустировать свежее розé урожая предыдущего года.

Мои вам советы:

- Чтобы прочувствовать всю гамму фруктовых ярких ароматов, насладиться легкостью вкуса и получить именно эффект необъяснимой радости, нужно пить розé последнего урожая, то есть с конца января ищем розовые с номером предыдущего года на бутылке.

- Предыдущий миллезим еще можно пить вплоть до следующего лета, то есть миллезим 2019-го вплоть до лета 2021-го, но уже в другом качестве, как столовое вино, то есть подавать его к еде, а не просто на аперитив. Дело в том, что фрукты в его аромате из свежих постепенно становятся конфитюрными, вкус – более насыщенным, и «эффект радости» ослабевает, уступая место функции гастрономической. Это знает каждый француз.

- Розé более ранних миллезимов, 2-5-летние, берем с большой осторожностью, только если вы уверены, что это именно то самое Rosé de garde (розовое вино для хранения). Его ароматы более сложные и утонченные, с нотками садовых и экзотических фруктов, ягод, а иногда с ванилью и дымком, и, конечно, это уже вина гастрономические, рафинированные, которые стоят дороже и подаются к горячим блюдам с соусами, как к мясным, так и к рыбным, а не на аперитив.

Важное предупреждение для дам, а также крепким мужчинам на заметку: осторожнее с количеством выпиваемого, особенно на аперитив, ведь цвет розé обманчив и здесь! Не думайте, что у вас в бокале «розовая вода», ибо ее крепость ничуть не уступает красному, это 12,5-14 %, и замечены отдельные экземпляры крепостью в 14,5 %, эдакие розовые бомбочки немедленного действия.

Говорят, что где-то еще во Франции и даже в мире тоже делают розовое вино, но мы в Провансе этому не верим. Если вы попробуете настоящее прованское, да еще в правильном месте да в хорошей компании, то и вы тут же присоединитесь к его адептам.

Вперед, друзья, на дегустацию прованских розé, и да пребудет с нами радость!

Знаете ли вы, что в Средневековье почти всё вино во Франции было розовым по цвету? Не вызревал красный виноград до нынешней спелости, и его кожица не давала такого насыщенного цвета, как мы привыкли, да и нужно было делать вино быстрее, некогда ждать даже месяц. Дело в том, что тогда еще не умели делать вино для хранения дольше, чем до следующего урожая, а прошлогодние запасы кончались быстро. В итоге красное вино не набирало привычного нам сейчас цвета, оставаясь прозрачно-розовым. И его алкогольный градус, соответственно, был гораздо ниже, чем сейчас.

Глава 7. Прованские красные – миф или реальность?

*Первое качество хорошего вина –
быть красным.*

– Уинстон Черчилль



– Прованское красное? Не слышали о таком!

Печально, но даже в Провансе кависты отмечают, что активного спроса на эти вина практически нет. А в то же время очень многие местные виноделы жалуются на нехватку красного вина, которое клиенты, уже знакомые с их вином или попробовавшие его у своих продвинутых друзей, дружно раскупают у них в хозяйствах за несколько месяцев после начала продаж. Любопытный парадокс, *n'est-ce pas*?

Когда говорят «Прованс», представляют розé. И правда, если сконцентрироваться на чисто провансальских апелласьонах, без тех, что входят в группу Долина Роны, то с конца 80-х более 80 % производимых здесь вин – розовые. А между тем в тени розового цвета прячутся два других местных сокровища – белое и красное. О них мало говорят, ими пока мало кто всерьез интересуется, но для любознательных здесь таятся удивительные открытия. Лично я уже давно не стесняюсь дегустировать даже в самых «розово-знаменитых» доменах их красные вина, так называемые *petit rouge*, которые делаются в небольшом количестве и могут очень различаться на разных территориях.

Год за годом провансальские виноделы уделяют своему красному все больше внимания, и теперь многие из них пришли к достойному, а зачастую и эксклюзивному уровню его качества. Важно, что средиземноморский климат и сухой северный ветер мистраль позволяют местным виноделам легче, чем их северным и западным коллегам, адаптировать у себя биокультуру в поле и биотехнологию в погребе, то есть обходиться вовсе без вредной химии, пестицидов, гербицидов. Следствие – в Провансе есть апелласьоны, где до 90 и более процентов виноделен сертифицированы маркой BIO. Интересно, что очень многие из моих клиентов, любителей красного вина, сначала невероятно скептически относились к биовину, а попросту считали, что хорошего биовина на свете не существует. Отведав же у прованских виноделов их биоэликсиры, они были вынуждены безоговорочно признать прованские красные приятным исключением.

Особенность красных прованских вин – ассамбляж

Так давайте же прольем... нет, не вино, а свет, ясный солнечный свет Прованса на его секретные красные вина, то есть разберемся, в чем их специфика.

Не обойтись нам без «магии 45-й параллели» (это параллель северной широты, что делит наше земное полушарие ровно

посередине между экватором и Северным полюсом), вдоль которой, согласно многочисленным исследованиям за последние 40 лет, делаются все великие вина мира. Она протекает между городами Валанс и Вьенн, к северу прованской части Долины Роны и делит, таким образом, всю винодельческую Францию на две части: Север и Юг. Бордо, Прованс, Лангедок – на Юге. Бургундия, Эльзас, Луара, Шампань – на Севере.

Так повелось, что вина Севера часто делаются моносепажными (то есть состоящими на 100 % из одного сорта винограда), а вот южные вина за редким исключением представляют из себя смесь сортов винограда, то есть делаются методом ассамбляжа. Без сомнения, дело в климате, ведь на юге у винограда меньше возможности сохранить важное для винного баланса качество – его кислотность. Ассамбляж призван добавить южным винам равновесия, корректируя комбинацией сортов нужные параметры.

Конечно, для потребителя любимый сорт винограда, указанный на этикетке (Каберне Совиньон, Мерло, Рислинг, например), дает гарантию привычного вкуса даже у незнакомого производителя. А вот ассамбляжам в жизни нелегко, да и на бутылках зачастую все входящие в вино сорта не указываются. Поди пойми такие вина с первого взгляда!

Итак, наши южные прованские вина, в том числе и красные, – это в большинстве своем ассамбляж нескольких сортов винограда.

Каких, в какой пропорции?

Ça depend, как говорят в таких случаях французы («са депан»). Это может зависеть и от воли апелласьона, как вы уже знаете, и от желания винодела.

Знакомимся с южными сепажам

Хочу представить вам самые характерные «чернокожие» сорта винограда (сепаж), живущие сейчас в Провансе, ведь это важные персонажи наших дальнейших историй. Как заведено во французском языке, каждое существительное имеет род, мужской или женский, сорта винограда не исключение. Большинство почему-то имеет род мужской, но есть и особи женского пола. Поэтому и я буду рассказывать о них в лицах и уважительно писать их имена с заглавной буквы.

Начнем непременно с классической горячей парочки Гренаш (Le Grenache) – Сира (La Syrah), они формируют основной костяк южных вин. Рослый испанец Гренаш дарит винам свои фруктовые

ароматы, букет вкусов ягодной корзины (спелая ежевика, черника, вишня), чернослива. При этом ему часто не хватает насыщенности цветом и танинами. Поэтому он замечательно звучит в дуэте с благородной местной королевишной Сирой, которая щедра на эти богатства, да добавляет еще черной смородины и пряностей (перчика, лакрицы). Вина из комбинации Гренаш/Сира в разных пропорциях – специфика не только Прованса, но и всего юга Франции.



Мощный торс южного Гренаша

Следующий часто используемый в местных ассамбляжах сорт – мощный испанец Мурведр (Mourvedre), он углубляет и структурирует дуэт Гренаша и Сиры, прибавляя от своей природной диковатости ноток леса, кожи, трав, табака. Про этот сорт я написала отдельно в главе, посвященной апелласьону Bancelot, потому что именно в нем Мурведр царствует единовластно. Так что вы с ним еще встретитесь.

Триада прованских красных сортов: Гренаш-Сира-Мурведр хорошо запоминается по аббревиатуре ГСМ (GSM), а также по насыщенному ягодами и спелыми фруктами вкусу, сочной танинности и при этом достаточной легкости питья, которую всё чаще наши виноделы специально ищут для своих красных бестселлеров.

Эта триада – классика жанра, но частенько к ней примыкают менее именитые местные или всем знакомые, но «заезжие» соучастники винного действа, дополняя картину ассамбляжа своими нюансами. Есть виноделы, которые позволяют миноритарным сортам выделиться и зазвучать в экспрессивном соло или же усилить свои позиции в ассамбляже с грандами. От этого рождаются очень интересные нестандартные красные, напоминающие по стилю то шелковую Бургундию, то бархатное Бордо, то вообще совершенно ни на что другое не похожие. Такими сортами могут быть Каберне Совиньон, он авторизован в небольших количествах в АОС Coteaux d'Aix, или всем известный Пино Нуар, который у нас на юге не авторизован, но на некоторых землях прижился и дает удивительный вкус, как, например, на острове Святого Гонората, что напротив Канн, в винах Леринского аббатства под маркой IGP Méditerranée.

Замечательно чувствуют себя в Провансе и два других «испанца» – Кариньян и Куруз. Расскажу о первом. Южные Кариньяны старой лозы (vieilles vignes), и особенно с высоких терруаров, – это наши д'Артаньяны, они спасают от тяжелой насыщенности любой ассамбляж. Кариньян разгоняет горячие фрукты по углам, чтобы вылезали они лишь в нюансах. Он выставляет вперед свою грудь в кожаных доспехах, проветривает мистралем да гонит ворох сухих листьев. А есть мастера так приготовить Кариньян-соло, что вы поразитесь матовой и совсем не фруктовой текстуре с нотами табака и шоколада. Вино PUR Carignan 2018 от Château Revelette – тому лучшее доказательство. Лично я так полюбила общество Кариньяна, что предпочитаю

сейчас его моим недавним фаворитам из триады GSM.

Вообще вкус – сущность эфемерная, сегодня полюбил одно, завтра или через пару часов, на следующей дегустации, можешь влюбиться в другое. И это вовсе не зазорно, уверяю вас, ведь наша натура такая любознательная, а мир вина такой богатый. Француз, например, никогда не назовет вам одно свое любимое вино, он снова ответит философским *Ça depend* («Смотря в каком случае»), ведь для каждого момента и настроения есть свое вино.

Возвращаясь же к местным красным сортам, отмечу еще интересного «француза» по имени Марселан (Marselan). Интересен он уже своим происхождением, это метис Каберне Совиньон и Гренаш Нуар, рожденный в 1961 году и авторизованный во французских апелласьонах в 1990-м. Он отлично прижился в Провансе и Лангедоке, был завезен французами в 2001-м в образцово-показательный виноградник около Пекина и теперь рискует стать знаковым сортом китайского виноделия. Наш Марселан полон шелковых танинов и красивого фиолетового цвета, виртуозно выдает ноты какао, пряностей и кожи, при этом не лишен ароматов спелых, почти конфитюрных ягод малины, ежевики, вишни и черной смородины, а если захочет, то выдаст лакрицу и даже белые цветы. Хорош он как в ассамбляжах, так и сам по себе, чем пользуются прованские виноделы «нетрадиционных взглядов». Пример его присутствия в ассамбляже (30 %) – *Ju de vie* 2018, вино от *Domaine de la Graveirette*, и здесь же есть экспериментальный 100 %-й Марселан *Musc*, новое детище Жюльена Мюса розлива 2020-го. А как удивляет камаргский *Cham-Chamot Mas de Valériole* совершенно иным вкусом тоже стопроцентного Марселана.

Нельзя обойти и коренной провансальский сепаж – Сенсо (*Cinsault*), деликатный, весьма продуктивный и неприхотливый, он как специально сделан для розового вина, поскольку не имеет яркого окраса, но часто его добавляют и в красные ассамбляжи из-за его нежного вкуса и свежего характера даже на самых засушливых почвах. А в последние годы некоторые прогрессивные виноделы в поисках легкости делают из него моносепажные красные, как, например, Мирко Тепус *La fin du bal*, правда, там очень древний Сенсо-«сенсей», и о нем читайте в главе 27.

А с еще одним истинно провансальским сортом, Тибурен (*Tibouren*), настолько редким ныне, что его можно причислить к вымирающим, рекомендую ближе познакомимся в домене *Clos*

Cibonne, там он посажен на трон и поставлен во главу ассамблежей. Этот тонкокожий принц требует бережного к себе отношения и потому очень сложен в работе. 90 % Тибурена в красном вине Tradition и трех розовых «Де гард» (вин для хранения) – такого вы больше нигде не найдете. Каюсь, я уже не смогла вписать его в эту книгу, ведь надо же было ее когда-то закончить. Но если будете около Йера (Hyères), не поленитесь завернуть к семье Deforges (Клод Дефорж и его дети, Каролин и Оливье), и вы откроете для себя нечто новенькое, необычное.

Специфика прованских терруаров

Южный климат вообще-то оставляет свежести своего вина мало надежд, ведь виноград по уши напитывается солнцем, вкус его становится весьма концентрированным, уровень сахара, а следовательно, алкоголя в крови этого вина зашкаливает в последние годы за 14-14,5 градусов даже у белых и розé. О какой уж легкости речь?

Но прованские вина спасает от тяжести один главный козырь местных апелласонов – впечатляющее разнообразие терруаров. Нет единого климата, единых для всех жары или холода, засухи или потопа, земли эти настолько перемешаны, что на одном холме могут запросто произрастать с юга пальмы, с севера кедры, а у подножия, в низине, тростник. Многим терруарам улыбается Средиземное море, другие охлаждает ветер мистраль, третьих на сковороде жарит солнце, и эта геологическая и климатическая сумятица активно эксплуатируется виноделами, ведь один и тот же сорт на разных терруарах дает разные вкусовые и ароматические результаты. А техника ассамбляжа позволяет быть во всеоружии даже в «плохой год», ведь любой недостаток всегда можно подкрутить, добавив чего-то нужного или убрав неудавшийся ингредиент.

Чем дальше терруар удаляется от моря, тем более строгим по характеру становится его вино, больше набирается оно свежести и благородства, что увеличивает потенциал хранения. Приморские же земли насыщены кислородом и дают вина полегче, с немедленным фруктовым взрывом, непосредственные, но всё же округлые и вполне элегантные. Например, Мурведр, надыхавшись морским бризом, смягчает свой характер, становится более нежным, Гренаш же, проветрившись, выдает больше свежести и танинов. Хотя и у моря есть оазисы благородных терруаров, что рожают уникальные и узнаваемые по вкусу, признанные мировыми авторитетами красные вина.

Вот такой он замечательный и уникальный, наш винный
Прованс.

Глава 8. Прованское белое – источник удивления и наслаждения



Когда говорят о французском белом вине, то большинству ценителей на память приходят бургундские *Mâconnais*, луарские совиноны, эльзасские рислинги, но никак не прованские белые вина. А зря! Наши виноделы в последние пару десятилетий тихой уверенной сапой продвинулись на этом фронте весьма далеко. Даже мировые эксперты вместо сморщенных носов поворачивают теперь к ним удивленные глаза, а известные винные издания и рейтинги всего мира специально направляют сюда стопы своих дегустаторов.

У *grands blancs* («гран блян»), топовых белых вин Средиземноморья, эксперты выделяют интересную общую черту, отличающую их от вин других регионов. Когда они достигают полноты, демонстрируют уникальную способность воспроизводить нежный, еле уловимый аромат гарриги, сухой прованской степи, прогретого солнцем камня. Многие ценят их также за мягкую горчинку и минеральность, которая с возрастом вина только возрастает и гарантирует ощущение прохладной свежести во рту.

Похоже, немалую роль в этом успехе играют не только сами виноделы, но и целая когорта героев в белых одеждах, речь о сортах белого винограда. Многие из них, как и люди, ведут свою

родословную с юга, но есть и «понаехавшие», что прижились на солнечных каменистых прованских землях и теперь как родные. Заглянем же за кулисы прованского винного театра, чтобы познакомиться с ними поближе.

Прованские белые сорта

Русан (La Roussanne) – эта благородная дама родом из Монтелимара, что в регионе Дром, привычная и к северному ветру мистралю, и к известковым каменистым почвам Долины Роны, Прованса и Лангедока. На пике спелости цвет ягод становится рыжеватым, от этого и ее имя (rousse – рыжий), а цвет вина желтый насыщенный. Русан может выступать в вине моносепажном, она дарит утонченные ароматы ириса, пиона, жимолости, имеет хорошую структуру и при небольшой выдержке в бочках прекрасно эволюционирует с годами, приобретая во вкусе мед, спелые абрикосы, зеленый кофе. Храниться выдержанное вино может минимум 3-5 лет. В ассамбляжах же делится изысканными ароматическими нотами и поддерживает их своей природной элегантностью.

Марсан (La Marsanne) – эта дама среднего сословия тоже родом из Монтелимара, и ее родословная уходит аж в XII век. Очень продуктивна, любит жаркий и сухой климат. Марсан – лучшая подруга Русан, эти две ронские мадам прекрасно дополняют друг друга и часто встречаются в одном вине. Вина получают легкие, с невысокой кислотностью, ароматами желтых и белых фруктов, цветов, с медовыми и лакричными нотками. В одиночестве же Марсан чувствует себя не очень комфортно – это легкое вино, которому не хватает кислотности, и в хранении оно очень капризно.

В кругах ценителей Марсан известна именно в белых ассамбляжах AOC Cassis, а также ее очень любят в маленьких CRU Долины Роны.

Клерет (La Clairette) – это один из самых старинных сортов из Лангедока. Там ее знали всегда, сорт типично средиземноморский, без которого немыслимы как приморские минеральные, так и шатонёфские комплексные «телесные» вина. Из Клерет сложно сделать вино для хранения, потому что ей не хватает кислотности, а вот алкогольная плотность очень высока, хоть и умело маскируется за ощущением свежести, и ее часто можно узнать по характерной горчинке в послевкусии. Ароматы приносит простые, «деревенские» – яблоко, персик, абрикос,

фенхель, липа. Клерет склонна к довольно быстрой мадеризации (это дефект окисления, когда в вине появляются запахи ранчо), поэтому нужно успевать пить его молодым. Но вот в АОС Шатонёф-дю-Пап умудряются делать из этого сорта прекрасные моносепажные вина, которые к тому же умеют храниться 3-5 лет, чудеса!

В Лангедоке Клерет добавляют в вермуты и ликерные вина, в АОС Tavel – в розовое вино, а знаменит сорт благодаря сладенькому игристому Clairette de Die из Дрома, где по иронии судьбы Клерет может присутствовать всего лишь на четверть, а минимум 75 % составляет сорт Мускат Пти Гри.

Уни Блан (Ugni Blanc во Франции, Trebbiano в Италии) – второй по распространенности белый сорт в мире, в основном используется для коньяка и арманьяка. На юге Франции очень востребован в ассамбляжах исключительно из-за своей природной кислотности, иногда ее даже называют нервозностью, дающей такую желанную свежесть и тонкость южному вину. Ароматов явно выраженных почти нет, ну разве немного цитрусовых после ферментации.

Роль (Le Rolle по-французски, а в Италии он называется Vermentino) – «турецкоподданный» сорт, прижившийся в Италии, затем на Корсике и в Провансе. Роль поселился в более восточной части приморского Прованса, от Ниццы до Сен-Тропе и немного с южной стороны Сент-Виктуар, потому что он очень боится ветра, и наш северный мистраль для него непереносим. Вина гармоничные, округлые, неудержимо ароматные, со всем букетом белых цветов и садовых фруктов, а также грейпфрутом и даже лесным орехом, очень светлые по цвету. Чем ближе к морю он растет, тем минеральнее вкус. Отлично чувствует себя соло, и многие виноделы этим пользуются, оставляя его без древесной выдержки в нержавеющей или бетонном чане, чтобы раскрыть больше свежести. Неплохо звучит в паре с Уни Блан из-за кислотности последнего, а иногда их «женят» с Шардоне, но лично мне кажется, что эта дама всегда перебивает Роль и доминирует. Из-за своего аромата белый виноград Роль стали в небольшом количестве добавлять в ассамбляжи розовых вин Côtes de Provence, Côteaux Varois и других.

Вионье (Le Viognier) – еще один абориген Долины Роны, знаковый сепаж для ее белых вин и сейчас. Его очень полюбили в Калифорнии, Грузии, Португалии, а в Австралии Вионье оккупировал до 70 % виноградников. Вионье дает белое вино

отличного качества и удивительной утонченности. Его необычайно бархатистая структура, которую французы называют словом *gras* («гра» – жирность, маслянистость), дает нежную мягкость во рту, это ощущение можно назвать сливочным. Генетика Вионье несказанно богата на благородные ароматы, тут целый набор из совершенно разных групп: жимолость, лайм, абрикос, айва, персик, манго, цвет миндаля и боярышника, фиалка, ирис, липа, акациевый мед и мускус, специи, табак, воск, кора, сухофрукты, а также булочки и пряники. На разных терруарах эти природные данные Вионье будут проявляться в разных комбинациях.

Белый Гренаш, или Гренаш Блан (*Le Grenache Blanc*). Корни рода, как и его чернокожего кузена, Гренаш Нуар, уходят в средневековую Испанию. Мощный, устойчивый к сильному ветру и засухе, этот плодовой белый красавец растет преимущественно на юге Франции. Особенно его уважают и отдают достойное место в ассамбляжах белых вин апелласоны *Chateauneuf-du-Pape*, *Côteaux Varois*, а в AOC *Rasteau* его приспособили для натуральных сладких вин *VDN* (*Vin Doux Naturel*). Сухие вина из него получаются интересные, долгие на вкус, будто маслянистые, но часто им недостает кислотности и стабильности. От первого спасает ассамбляж с «коллегами» покислее, а от второго – выдержка в бочке. Узнать его в вине можно по ароматам фенхеля, укропа, дыни или даже белого персика.

Итак, белые продолжают и выигрывают!

А пока в Провансе есть еще ощущение некоей камерности или даже секретного «клуба белых вин», потому что так легко удивить прованской бутылочкой белого из своей коллекции какого-нибудь знакомого знатока из другого региона. Но число вырывающихся из безвестности виноделов растет, а нам остается только надеяться, что на наш век хватит этих чудных бутылочек прованского белого по совершенно доступным ценам.

Глава 9. Бонус: «вареное вино» – специфика рождественского прованса



А вы пробовали «вареное вино»? Нет, не «горячее вино», vin chaud (глинтвейн), а именно вареное, так называемое vin cuit («вэн-кюи»). Я практически уверена, что нет!

Между тем vin cuit – это древняя прованская традиция. Технология заключается в том, что сначала виноградный сок

подогревается в большом медном чане и варится в нем тихонечко, без кипения, чтобы поднимающаяся пена уносила с собой горечь, но не сахар. Когда половина сока испаряется, он становится достаточно концентрированным, и тогда его помещают в резервуар для ферментации, которая длится долго, очень долго (от нескольких месяцев до года) и заканчивается естественным образом, без добавления алкоголя. Равновесие приходит на крепости около 15-16 %, и следом вино помещается в дубовые бочки для созревания.

По сути, варка сока винограда является важным предварительным этапом приготовления этого вина, в отличие от глинтвейна, когда подогревается уже готовое вино. Способ известен еще со времен древних греков и римлян, а в Средние века почти все вина Юга делались похожим образом. Тогда погода была гораздо прохладнее и виноград не вызревал так, как сейчас, а уваривание позволяло получить нужный уровень концентрации сахара в соке.

Vin cuit упоминал в своих виршах Мишель Нострадамус еще в XVI веке, а его «золотой век» пришелся на конец XVIII–XIX века, когда вареное вино удачно вписалось в прованскую традицию рождественской трапезы. Это десертное вино любят смаковать в конце, вместе со знаменитыми «тринадцатью десертами». Сладкое – к сладкому, гулять так гулять.

К концу XIX века традиция эта почти потерялась, потому как нужно было бороться за коммерциализацию сухого прованского вина, не до вареного тут... Но Прованс полон истинными фанатами его традиций, и в XX веке нашлись виноделы, возродившие это мастерство. И будто бы не было никакого забвения, вареное вино легко вернулось на рождественский стол, и даже не только на рождественский, ведь ценители сладенького любят его круглый год. Только вот до сих пор остается это вино очень локальным, практически секретным, и я даже не удивлюсь, если в ресторане Ниццы или Авиньона, например, на вопрос: «А нет ли у вас, уважаемые, vin cuit?» вам ответят вопросом: «Чего, извините?»

Около двадцати виноделен в окрестностях Экс-ан-Прованса делают сейчас прованские вареные вина vin cuit, маленькими партиями, из разных сортов винограда, разной выдержки. И как любые традиционные блюда, сохраняя общую идею, имеют в каждой семье свои самые правильные рецепты, так и наше вареное вино своими нюансами ароматов и мягкостью вкусов неминуемо будет отличаться у разных виноделов.

Я люблю дегустировать вареное вино именно в декабре, когда температура становится больше похожей на зимнюю, а

настроение – на предновогоднее, и выбираю каждый год разное.

Вот, для примера, мои ощущения от одного из них:

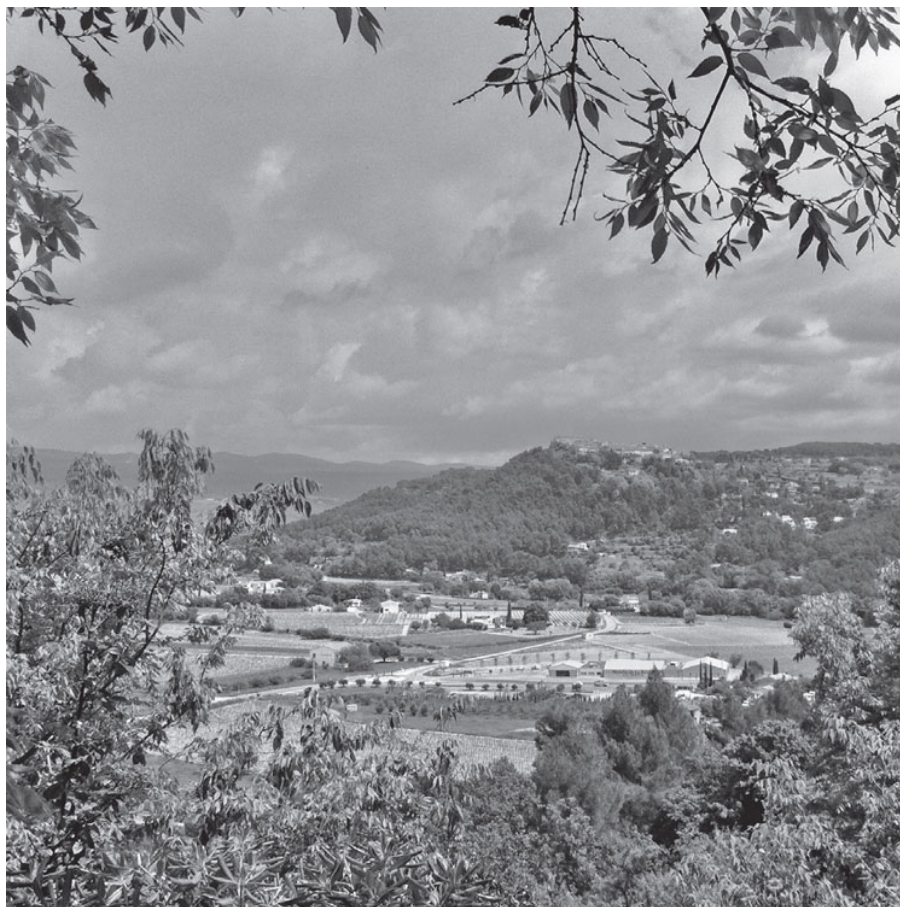
- Цвет карамельно-медовый с золотым отливом, яркое и прозрачное.

- Ароматы ириски, еле уловимая лакрица, мамин сливовый конфитюр и шоколадка.

- Во рту: нежная фруктовая атака с мягким разливом вкуса карамели, нотками корицы и приятной свежестью. Легкое орехово-шоколадное послевкусие.

Будете в Провансе, от души рекомендую вам попробовать, оно сможет вас приятно удивить! Цена – от 10 до 30 € за бутылку 0,5 л.

Часть III. Некоторые АОС Прованса и истории виноделов



Немного истории

Это бывшие греческие виноградники Массалии с V века до н. э., затем римские, известные во всей Галлии (свидетельством тому многочисленные амфоры, найденные на дне моря между портом Бандоля и островом Бендор). В Средние века письменные источники упоминают деревню Cadiege в контексте торговли вином. Со строительством большого торгового порта в Бандоле в начале XVIII века это вино, путешествуя морем, достигало своих ценителей по всему миру, его любили при дворе короля Франции Людовика XVI. Еще тогда было замечено, что бандольское красное прекрасно сохраняется даже при длительной транспортировке морем.

В 1870-х эпидемия филлоксеры уничтожила виноградники практически полностью. Пришедшая вскоре железная дорога стала стимулом к возрождению виноделия в регионе. Это один из самых первых апелласьонов Франции (11.11.1941), создан по инициативе местного Синдиката виноделов, влиятельного органа и сегодня.

59 винных хозяйств и 2 кооператива.

Говоря о Бандоле, подразумевают Мурведр, как и наоборот: вспоминая о Мурведре, думают о Бандоле. Вот и я, начиная разговор об апелласьоне Бандоль, представляю вам его полноправного хозяина – сорт красного винограда Мурведр.

Выписка из личного дела:

- Мурведр (Mourvedre), коренной испанец (древний уроженец Валенсии), облюбовал Долину Роны и юг Франции с XVI века, известен также в Италии, Австралии, Калифорнии и ЮАР под именами монастрель, мотаро, пино флери, морастель и др.

- Характер южный, горячий. Очень долго числился «неотесанной деревенщиной» – слишком мощен, полнотел и прямолинеен. Зато он прекрасно разбавлял жиденькие и манерные северные сорта, уплотняя их своей силищей.

С такой родословной нынешний «сеньор Бандоля» в течение почти полутора веков скромно трудился в тени своих благородных от рождения коллег – Сира и Гренаша. А затем, в

1870-м, оказался совершенно неустойчив к убийце-филлоксере, эпидемия которой задушила его практически повсюду на юге Франции. При восстановлении «поголовья» очень многие виноделы не стали снова рисковать и предали Мурведр забвению.

Есть этому и другие важные причины. При всей своей внутренней силище, Мурведр наш очень капризен к погоде и, чтобы напоить спелой мощью свои гроздья, ему нужно много солнца и строго определенное, хоть и совсем небольшое количество влаги. В случае ее недостатка виноград не достигает зрелости, его кожица не становится темной – ни цвета, ни сахара. Урожай Мурведра может варьироваться в три раза от года к году, в зависимости от влажности. В общем, капризен этот сеньор настолько, что заниматься им можно только на тех терруарах, которые идеально ему подходят.

Так случилось, что именно Бандоль – настоящий рай для Мурведра! Идеальное солнце и сухой климат всё лето, нужное количество влаги. Натуральный природный амфитеатр, где террасы виноградников, окруженные защитой леса, сбегают со склонов высотой 350 метров прямо на юг, к морю, так что лозы не затеняют друг друга. Здесь Мурведр десятилетиями набирался благородных манер, и теперь никто не может упрекнуть его в грубости и безвкусице. Изящный и красивый уже «с молодых ногтей», он удивляет насыщенностью цвета, полнотой вкуса и уверенностью в своем перспективном будущем.

В компании с парочкой Гренаш/Сенсо он хорошо смягчается, наполняясь фруктовой негой, а даже небольшое присутствие Сира сразу осаждает его и заставляет выражаться поэтичнее. Дубовые бочки, особенно большие (тонно́), тоже очень его красят. Полтора-два года выдержки в них, затем еще 5-7 лет забвения в бутылке, и этот бывший сельский гуляка превращается в прекрасно сложенного и ухоженного сеньора с душой ковбоя и корзиной фруктов. Платье цвета темного кирпича, парфюм с нотами мяты, самшита, диких ягод, спелой брусники. Вино становится элегантным, покладистым, даже гибким, с пряным послевкусием из кожи, какао и гвоздики на вполне чувственных танинах.

Красные вина АОС Banclol можно спокойно забыть в погребе лет на 20-30 безо всякого ущерба для их репутации, напротив, возраст придает им больше мягкости в манерах, не умаляя при этом природной силушки.

Но что это я всё о красном? Если вы страстный поклонник именно красного вина, а розовое особо не уважаете, то

рекомендую вам дать ему шанс реабилитироваться именно здесь, в АОС Bancloл. Еще не было в моей многолетней практике такого скептика, который бы, отведав местного розэ, осмелился сказать о нем что-то нелестное! Розовое вино стало отдельной гордостью и узнаваемой спецификой Бандоля. Благодаря осязательному присутствию в нем Мурведра, уравновешенного Кариньяном и Сира, это розэ получается плотным и сочным, ароматным и мягким, будто дама, романтическая и томная, которую не упрекнешь при этом в легкомыслии.

Именно бандольское розэ способно красиво стариться в бутылках, подобно белому, становясь гастрономическим вином высокого качества. Бутылку 2016 года, например, не только не стыдно, но и престижно подать к рождественскому столу в 2021-м. И это притом, что в бочках местное розэ не томится ни единого дня. Все его «серьезные качества» дают ему эти уникальные приморские терруары.

Конечно, его можно и даже очень приятно пить молодым, а многие виноделы специально делают как минимум два типа розового вина. Одно как раз такое вот мощное, для питья через несколько лет, а другое – для немедленного удовольствия. Стоит только немного уменьшить в розэ долю Мурведра, и вот она, такая желанная свежесть и минеральность, хоть все-таки в Бандоле розэ всегда будет более «тактильным» во рту. И пить его в жару в количестве более пары бокалов рекомендуется все-таки более крепким мужчинам. Да-да, розовое вино из Бандоля – не только «девчачье удовольствие». Помню, как десять лет назад, приехав летом к местным друзьям на пикник у бассейна, я пошла взять в холодильнике лед, открыла дверцу и замерла. Все полки были заложены исключительно розовыми бутылками. Снизу доверху. Без исключения. А ведь больше половины гостей составляли мужчины. Для меня, жившей тогда еще в России, осознание такого набора было равносильно культурному шоку.

А что же в Банаоле с белыми винами?

Им пока отводится эпизодическая роль в мощной тени красно-розового цвета. А между тем они есть и становятся всё виднее сейчас в уважаемой винной французской прессе. Золотом отливают они в бокале, экзотическим фруктом и прованскими травами пленяют нос, солоноватым морским привкусом остаются на языке. Многие бандольские белые изысканны и гастрономичны, они тоже имеют большой потенциал.

Если говорить про составляющие успеха, то в большей части это Клерет, которая дополняется своим любимым компаньоном

Уни блан, а частенько приглашают и Бурбуленк, Марсан, и даже Совиньон блан. Хорошая компания. Так что если встретите бутылочку белого из Бандоля, рекомендую брать примерно 3-5-летнего возраста, хорошо охладить и наслаждаться с легким рыбным блюдом или же просто с тарелочкой козьего сыра.

Bon degustation!

Основные правила апелласьона

Только ручная сборка урожая и только в стадии спелости.

Красные вина: Мурведр должен составлять от 50 до 95 %, выдержка в деревянных бочках, маленьких или больших, не менее 18 месяцев.

Розовые вина: Мурведр от 20 до 95 %, дополняется Гренашем и Сенсо.

В белых винах должен преобладать сорт Клерет: от 50 до 95 %.

Выдержка белых и розовых вин – минимум 3 месяца с 1 декабря. Это значит, первое свежее вино может появиться не ранее марта.

Глава 11. Domaines Bunan (AOC Bandol). Семья Bunan



При чем здесь Марлон Брандо?

В далеком 1954 году Марлон Брандо, тридцатилетняя звезда киноэкрана, секс-символ эпохи, на которого молился тогда молодой винодел Поль Бунан, объявляет о предстоящей свадьбе с французской актрисой Жоселин Беранже, дочкой рыбака из средиземноморского городка Бандоль. На объявление об этой помолвке Поль наткнулся в популярной у французских жителей колониального Алжира газете Oran (Le Quotidien d'Oran). Телеграфный текст, всего лишь сухой анонс, который, к тому же, затем не сбывлся, а сколько фантазий вызвал он в голове молодого винодела, какую яркую мечту породил! «Если Брандо нашел свое счастье в Бандоле, значит, есть в этом французском приморском городке что-то особенное», – решил Поль.

Время шло, и в 1958-м Поль женился на такой же, как он, француженке алжирского происхождения, у них родилась дочка Франсуаза. Но мечта его не покидала, или это сама Судьба готовила ему подарок. Через два года в той же газете Поль увидел объявление о продаже участка земли с садами и домом на

высотах около заветного Бандоля. Вот он, знак. Поль, не откладывая, сел в самолет, чтобы лично увидеть этот город и ступить на эту землю.

Дом стоял на холме, и в его окна сквозь фруктовые деревья подглядывало море, а плантации бессмертника вокруг, по словам продавца, сулили новому хозяину фортуна. Поль влюбился с первого взгляда. Там, на его родине, в колониальном французском Алжире, уже шестой год шла война за независимость, и ничего хорошего для владельцев виноградников она не предвещала. Еще с 18 лет, после смерти отца, Поль научился управлять семейным хозяйством, ему было не привыкать брать на себя важные решения. Дело сделано: дом с землями на высотах Бандоля куплен. Судьба хранила Бунанов, они успели покинуть Оран еще до крупных кровавых провокаций и массового исхода соотечественников весной-летом 1962 года. *Pied-noir* («черная нога», «черный след») – так официально называли французских переселенцев из Алжира на исторической родине. Всего их прибыло во Францию в 60-е годы более миллиона, и большинство устроились на Юге, там, куда причалили увозящие их из прошлого корабли. А наш герой выбор свой сделал заранее и вполне сознательно! Не без помощи Марлона Брандо, конечно.

Новое семейное гнездо Бунанов. Лоран

Средиземное море Лоран Бунан пересек в животе своей матери, появившись на свет в 1962 году в Бандоле, в доме, купленном его отцом, Полем Бунаном, для новой жизни во Франции. В те времена на холме у дома не было даже колодца с питьевой водой, и мадам Бунан каждый день с четырьмя большими бидонами спускалась на машине вниз, в город, чтобы привезенной из фонтана водой вымыть двоих маленьких детей, Франсуазу и Лорана, приготовить еду. Семье Бунан всё здесь нужно было начинать с нуля, по-своему. Вместо абрикосовых деревьев и плантаций цветка бессмертника братья Бунан, Поль и младший Пьер, сажали виноградники. Король местного апелласьона, сорт Мурведр, был им уже знаком по Алжиру, только там не было в его характере столько благородства, их отец продавал свое вино экспортерам бочками. Здесь же, на солнечных склонах, в идеально созданных природой для Мурведра условиях, вино получалось деликатным и буквально бессмертным. Преемственность?

Этот дом, основательный, приземистый, из камня медово-абрикосового цвета, с красной черепичной крышей и небольшими

квадратными окнами, сейчас охраняет сердце семьи виноделов Бунан, их рабочие кабинеты. Повсюду, куда хватает глаз, волнистыми террасами спускаются с холмов к морю виноградники.

В кабинете Лорана два окна, одно выходит к западу, другое – к востоку. Западное смотрит на зеленый холм, щедро политый желтым солнечным соусом, а чуть поодаль видны того же медового камня винные погреба и дегустационный зал. Это важное место для встреч с клиентами – отдельная гордость Лорана, ведь буквально только что он был отремонтирован и оформлен по проекту его 25-летней дочери Реми, дизайнера, открывшей уже четвертое поколение в этом семейном хозяйстве. Огромный потолочный светильник из сотен винных бутылок в этом зале она сделала своими руками.

А в восточное окно с горизонта заглядывает хребет Сент-Бом, хранитель и гарант уникального климата этих приморских терруаров. Суббота, воскресенье, вечер или утро – в любое время Лоран идет в свою обитель не только работать, но и поразмыслить, отдохнуть от суеты, встретиться с партнерами, журналистами, вот и меня он пригласил для разговора именно сюда.

В кабинет Лорана мы проходим через более просторный угловой кабинет его отца. Поль хоть и назвался пенсионером, но каждый день приходит сюда, устраивается в своем большом кожаном кресле и всегда находит, чем заняться. Это большой, приветливый, очень уютный человек, от которого веет неоспоримым авторитетом, а в проницательных глазах искрит лукавая улыбка. Его присутствие – совершенно необходимый атрибут для работы хозяйства и семейной атмосферы, а его советы – ценнейший источник опыта для всех членов винодельческой династии.

В кабинете Поля есть «иконостас» – уголок с фотографиями его родителей, газетными вырезками, дипломами и медалями, полученными его детьми и его винами. Среди них есть и та маленькая вырезка из алжирской газеты «Ogn», которая в свое время перевернула судьбу семьи. Во всем виноват Марлон Брандо?

Письмо Роберту Паркеру

Оставим на этом кабинет Поля и вернемся через никогда не закрывающуюся дверь в обитель его сына. Здесь тоже живут истории, и какие!

В этом кабинете Лоран, будучи еще молодым амбициозным

виноделом из мало кому известного южного апелласьона, вернувшись со стажировки в США, написал дерзкое письмо, сыгравшее решающую роль в выходе их вина на международный рынок. Сейчас экспорт – полностью зона ответственности Лорана в их семейном бизнесе. А началось всё почти 40 лет назад. Итак, по порядку.

Отучившись на винодела-энолога и винного коммерсанта в университете вина в бургунском Бонне, молодой выпускник проходил практику вдалеке от родного домена, на виноградниках Калифорнии. Пользуясь случаем, отец прислал сыну образцы их мощного и благородного красного вина с целью предложить его к покупке местным дистрибьюторам. Лоран, полный энтузиазма, отправился покорять сердца американских винных воротил, вооруженный святой уверенностью в качестве своего продукта. «До сих пор помню черты лица этого скупщика и его искренне недоумение, даже удивление от моей дерзости, когда на вопрос «А где вы вот в этой книжечке?», он показал на рейтинг «Винного Адвоката» Роберта Паркера, я предложил ему: «Да вы попробуйте, вот же оно, и сами потом будете судить! – рассказывает Лоран. – А нас в этой книжице не было, как и никого другого из нашего винодельческого региона». В те времена это означало только одно: для американского рынка контракт с ними был совершенно невозможным. Вот хоть лопни, а раз нет твоего вина у Паркера, значит, нет такого вина на свете! А поэтому и пробовать нечего.

Ох, как этот отказ задел за живое молодого самонадеянного француза, на 200 % уверенного в своем продукте. В общем, все последующие встречи с потенциальными американскими покупателями проходили по такому же сценарию, но это не остановило, а только подхлестнуло нашего героя к действию.

Вернувшись вскоре в свои пенаты, Лоран первым делом сел за стол, взял бумагу и ручку и на одном дыхании настроил пламенный и дерзкий текст-обращение к неприступному Роберту Паркеру. «Мистер Паркер, вы не знаете меня, а я не знаю вас, но я хотел бы познакомиться с вами, потому что я винодел, обожаю свою профессию, а ваша книга делает невозможной продажу моего вина людям из Штатов. И я не понимаю, почему это так». Это было воззвание к справедливости, ода виноделам Бандоля и своему вину. Со всей юношеской горячностью и совершенно искренне уверенный в результате, он предлагал мистеру Паркеру не побрезговать и продегустировать вино домена Бунан. Выплеснул наболевшее, отправил письмо по почте, и вроде даже полегчало на сердце.

И вдруг, уже через 15 дней, в его кабинете раздался телефонный звонок, это был САМ Роберт Паркер. «Вы меня

впечатлили, молодой человек, я готов приехать, но хочу продегустировать не только ваше, но и другие вина Бандоля. Организуйте мне это, пожалуйста, сообщите, буду». Ух, так этот мистер Паркер не только существует, но и читает письма, и не просто читает, а так оперативно на них реагирует! Щеки Лорана запылали отражением пурпурного заката, дыхание сперло от захлестнувшего чувства гордости, а перед глазами яркой неоновой вывеской замигало доказанное им только что утверждение: «Уверен – делай! Реально даже то, что кажется нереальным!»

Конечно, дегустацию организовали, представили 140 вин от 20 хозяйств Бандоля. Мистер Паркер вдвоем с супругой лично перепробовали все за несколько часов, «со скоростью роботов», как отметили местные виноделы. Как ни пытались они подглядывать в его записи, так ничего и не поняли, заметки он делал быстро и на неизвестном им языке стенографии. Дегустация, праздничный стол, очень теплая атмосфера – мероприятие прошло на ура. Почетный гость поблагодарил Лорана, оставив запись в гостевой книге домена, и уехал. Прошел ровно год, и в свет вышла новая книга Роберта Паркера с оценками вин, она полностью была посвящена винам Роны и Прованса, и в этой книге вина домена Бунан заняли почетное место.

И снова Калифорния, тот же дистрибьютор, так запомнившийся Лорану в первый свой визит, только в этот раз всё немного иначе:

– А, это вы, я вас помню, как поживаете?

– Отлично, вот, смотрите, вино на странице с номером N. Так теперь попробуете? (Достает образцы.)

– Нет, спасибо, теперь это не нужно. Давайте сразу куплю М ящиков.

Вот такой маркетинг образца 80-х. Вот такая история прорыва молодого французского винодела на международный рынок.

Секреты и принципы семейного бизнеса

Так кто же делает это прекрасное вино в семье Бунан?

Сложный вопрос. Есть в этой семье правило, заложенное еще дедушкой Лорана, по которому работать непосредственно в доменах могут только кровные родственники, но не члены семьи, добавленные ими, то есть мужья-жены, даже если их профессии тоже связаны с виноделием. «Работать одной семьей, живя все вместе, – это уже нелегко, и очень мало на практике таких

прецедентов семейного бизнеса в несколько поколений, работающих бок о бок, и задача становится более сложной с добавлением в семью новых членов», – объясняет Лоран. Из этого правила нет исключений. Лоран с сестрой Франсуазой, их дядя Пьер и его дети, Клер и Филипп, – все, кроме последнего, имеют свои семьи, но их «половинки» не работают с ними вместе. Все уверены, что такой подход в корне пресекает конфликты и разногласия на почве личных отношений и освобождает кровных родных от возможных ссор. Личная жизнь каждого – это только его дело, и в эту часть жизни семья не вмешивается, как и личное не должно мешать семейному бизнесу. Здесь всё основано на доверии, понимании, взаимовыручке, ведь все они такие разные и такие многоплановые, а вместе получается дружный оркестр, где солирует то один, то другой инструмент, и мелодия складывается от их совместного гармоничного звучания. А мелодия – это прекрасное вино доменов Бунан.

Филипп заботится о лозах и земле, он инженер-агроном, Пьер и Лоран вместе – о технологиях, бочках, биоагрокультуре, Лоран отвечает еще за экспорт, Пьер – за продажи, и никто не может превзойти его в мастерстве проведения авторских дегустаций для приезжающих в домен клиентов-покупателей. Клер занята маркетингом и дистрибуцией, организацией энологических визитов, Франсуаза, как самый разноплановый и творческий член семьи, выстраивает отношения и коммуникации, помогает другим, где нужно. Между этим успевает она заниматься искусством и даже написала книгу «Путеводитель по арт-галереям Марселя». Четвертое поколение, дочка Лорана Реми и его сын Александр, тоже начали работать в домене.

Есть несколько моментов, когда вся семья собирается на совет, и самый важный из них – сакральный момент сотворения нового вина, когда созревшие в разных бочках сепажы, во главе с их главным героем Мурведром, ждут воссоединения в едином напитке, ассамбляжа. Глава семейного совета, конечно же, Поль. Каждый член семьи имеет право голоса, и к мнению каждого Поль очень внимательно прислушивается, но решение остается всегда за ним, и никто с этим не спорит, как не спорят день с ночью, а лоза – с землей. Волшебные терруары Бандоля с годами берут свое, и даже через 30 и более лет, открыв заветную бутылку красного, вы почувствуете горячую негу южного солнца, настой прованских трав и мягкую силу характера этих увлеченных своим делом красивых людей.

Декабрь 2019



Это место пробирается внутрь через все органы чувств почти одновременно. Любовь с первого взгляда? Да, можно начать с глаз, ведь то, что видишь из окна машины, подъезжая к Касси, напрочь приклеивает тебя к стеклу. Гигантский рыжевато-слоистый утес в ожерелье из изумрудных виноградных террасок нависает над волнистой лазурью моря изящной глыбой. Внизу – россыпь домиков вокруг узкой бухты, брутальный замок на холме над ними и сосны, повсюду раскинуты аккуратные зонтики средиземноморских сосен.

Дальше дело за слухом. Стоит открыть дверь машины, и всё взрывается треском ли, скрежетом ли, скрипом, при этом удивительно ритмичным и ни капли не напрягающим, а даже расслабляющим тело звуком. Это цикады, спутники прованского лета, в своей лучшей голосовой форме. Не видит их око, да ухо не врёт.

Теперь обоняние. Я не знаю, что они распыляют здесь в воздухе, но он пьянит быстрее вина. Смужи из нагретой солнцем хвои и соленого бриза пьется носом и ртом, безо всякой дозировки, еще и еще, насытиться им невозможно. Как невозможно остановиться, попивая в тенистой прохладе террасы местного бара ледяное розé легчайшей, совершенно не похожей на алкогольную комплекции.

– Дайте же мне стакан воды, чтобы разбавить градус! – взмолишься ты после энного бокала.

– Зачем? Это же и есть L'eau rosé («розовая вода»), – ответят они.

Но эта правда касается лишь цвета. На деле в коварной этой воде, на минуточку, те же 13,5 градусов крепости, что и в красном вине. Осторожнее (Faites attention)!

Само это место, как хорошее вино, запоминается с первого взгляда (глотка), а его послевкусие длится и длится, только умножая со временем полученные впечатления. Я еще не видела человека, кто побывал бы здесь однажды и либо ни разу сюда потом не возвращался, либо не мечтает теперь об этом.

Cassis по-русски многие называют Касис, наверное, по аналогии «Paris – Париж», но почему тогда не Парис? Или не Касиж? А я называю его на французский манер Касси. При этом прошу не путать с «касис», что пишется одинаково (cassis), но обозначает почему-то ягоду черной смородины. Скажите, пожалуйста, какая связь? И, кстати, знаменитый черносмородиновый ликер Cassis, что входит в оригинальную рецептуру всем известного французского аперитива Кир (Kir) родом вовсе не из Касси, а из бургундской столицы Дижона. Так что о нем я здесь вам не расскажу еще и потому, что в отличие от кислого бургундского Алиготе, благородное белое вино из Касси вовсе не предназначено для приготовления кира.

А мы в Касси ради его вина. Аpellасьон AOC Cassis был зарегистрирован одним из первых во Франции, еще в 1936 году. Миниатюрную его территорию в 215 гектаров сейчас поделили между собой десять винодельческих хозяйств. Надо сказать, что им всем чертовски повезло, ведь каждый день они ходят на работу в самые красивые виноградники Прованса, а может быть, и всей Франции!

Делают здесь в первую очередь белые и розовые вина, легкие и минеральные, так замечательно аккомпанирующие солнечной средиземноморской кухне.

Секрет в том, что одарен этот райский приморский апелласьон совокупностью уникальных параметров:

- Глинисто-известняковая почва, хорошо фильтрующая воду.
- Скальный «цирк», защищающий лозу от мистраля и выходящий лицом к морю.
- Солнечное освещение по максимуму.
- Вечерние свежие морские бризы.
- Близость холодных подземных источников.

В Cassis мы, прежде всего, говорим о белом вине. Потому что оно особенное, узнаваемое и, без сомнения, уникальное. Хотя каждый из местных виноделов и стремится всячески выделиться и добавить в свое белое вино особенную «виноградинку», но у белого из Касси есть характерный профиль, отпечаток терруара, который всё равно позволяет нам распознать в нем этот апелласьон. Это в первую очередь богатый цитрусовый букет из грейпфрута и лимона, приправленный белыми цветами, немного сосновой смолой и соленым ветром. Гармония во рту и длинное послевкусие. Это белое спокойно хранится 8-10 лет и больше, а наслаждаться им лучше довольно холодным, +10 °C.

Для белых вин традицией в Касси стало сортовое трио Марсан-Клерет-Уни Блан, где доминирует первый. И есть одна важная особенность их вызревания – отсутствие дерева, совсем. Традиционное белое из АОС Cassis выдерживается в больших бетонных чанах в течение одного года. Размер и форма этих емкостей могут варьироваться, вот, например, в Clos Sainte Magdeleine выбрали форму огромных яиц, но материал этот более «дышащий», чем нержавейка, откуда искомая свежесть во вкусе вина.

Белое из Касси идеально для морепродуктов, свежей рыбы на гриле, а также с фирменным марсельским рыбным супом – буйабесом!

Розовое вино Касси по своей минеральности вторит белому. Одетое в платье из лепестков роз, элегантное и изящное, оно сияет в бокале. Аромат его тонкий, цветочный, с легкими фруктовыми нотами, а во рту фрукты разливаются свежей приятной мягкостью. Это розé обязательно нужно охладить примерно до +10 °C, и тогда оно идеально для красивого аперитива, с легкими закусками из тостиков с тапенадой (прованская паста из маслин или оливок) и для того, чтобы освежиться на лодке, осваивая знаменитые прибрежные заливы-каланки. Изумрудно-голубой цвет местного моря так гармонично искрится на солнце вместе с розовым в вашем бокале!

Немного истории:

Древние, еще греческие, виноградники существуют здесь со времен основания Марселя. Вино из Касси стало известным во Франции с начала XVI века, когда здесь поселилась семья Albizzi (их потомки и сейчас делают здесь вино), тогда основным сортом здесь был Мускат (Muscadel), любимый сорт «короля Прованса» Рене

Доброго. После филлоксерного кризиса конца XIX века виноградники были восстановлены к 1929 году, но уже совсем без сорта Мускат.

Глава 13. Domaine du Bagnol (AOC Cassis) Liza и Sebastien Genovesi



Она начала свой рассказ сразу, без экивоков и считающихся приличными при первой встрече реплик, по-деловому и так энергично, что я даже не успела включить диктофон. Небольшой подъем по крутой дороге вокруг «стройки века», новых больших погребов, и мы в виноградниках апелласьона Cassis. Замереть и не

дышать. Даже если у богов виноделия есть более прекрасные виды на нашей Земле, то здесь в это невозможно поверить.

Перед нами, за волнистым морем изумрудной зелени виноградника, встает гигантский солнечно-рыжий утес в форме дракона, крадущегося по краю темно-зеленой горы. Справа и слева, окаймляя лозы, змеятся к нему пунктирные линии олив. Это местная знаменитость, утес Кап-Канай. Пейзаж так и манит бросить всё и идти туда, не знаю куда, не останавливаясь, только бы не упускать из виду этот волшебный утес. Я так бы и сделала, если бы не она рядом.

Кто же она? Лиза Женовези – миниатюрная женщина с живыми карими глазами и неукротимым источником исходящей от нее энергии. Напару с братом Себастьяном они хозяйничают сейчас в своем семейном винном домене. Ей некогда растрчивать себя на сантименты, ведь еще столько дел назойливо шепчут: «сначала я, нет я!», но невозможно не видеть, как счастлива она, просто скользя взглядом по своим уголкам, какой сильный заряжающий канал связывает ее с этим местом.

До некоторых пор Лиза и Себастьян были парижанами, но приобретение родителями домена Vagnol повернуло их судьбу в сторону юга, и они покинули столицу без капельки сожаления. Je suis bien la («Мне хорошо здесь»), – говорит Лиза, и это не показное. К решению стопроцентно посвятить себя работе в домене она приходила больше десяти лет. Получив образование в сфере коммуникаций, Лиза начала свою независимую параллельную деятельность: сначала в Школе коммерции Касси, а потом в качестве пресс-атташе мэра соседнего города Ла-Сьота (здесь и до сих пор ей рады). Но, конечно, во всех важных решениях душой, головой и неиссякаемой энергией она всегда была рядом с братом. Сейчас они составляют прочный тандем, и уже отошедший от дел, хоть и вечно пытающийся их контролировать, отец успокоился и поверил в то, что дети справятся.

Себастьян же, по словам Лизы, «любит быть рядом с мамой», он со своей дочерью живет здесь, в красном доме, в окружении своих лоз и родителей. А Лиза, выйдя замуж, сознательно разделила работу и семью; они с мужем и двумя детишками обосновались в другом доме в Касси, а сюда она приезжает на работу. Так что та симпатичная шустрая блондинка с низким голосом и искренним смехом, что встречает вас в дегустационном погребе, и есть Лиза Женовези. Ну, а тот невысокий скромный бородатый мужчина с лучистыми серыми глазами, которого можно увидеть в домене повсюду, это Себастьян Женовези, главный «по полям и бутылочкам».

Итальянцы в Касси

Genovesi – итальянская фамилия. Так как их дедушка с бабушкой были родом из Пьемонта, они переехали во Францию сразу после Второй мировой войны и получили французское гражданство. Дедушка по профессии был крупье (сотрудник казино), и его часто переводили из одного города в другой. Пожили они на севере Франции, затем в Ницце, где родился отец Лизы и Себастьяна, Жан-Луи, а дальше его командировали в казино городка Касси. Тот, кто хотя бы раз бывал в Касси, знает, что этот городок цепляет человека всерьез и надолго, вот и семья Женовези исключением не стала. Здесь они и осели. Жан-Луи вырос в Касси, начал понемногу работать на разных petit boulot (маленьких работах), познакомился со своей будущей женой, кассиденкой (так называют жителей городка Касси) сицилийского происхождения. Затем он все-таки поехал в Париж учиться в школе коммерции и, как часто бывает с молодежью, решил остаться в столице. Там он женился на своей невесте из Касси, в Париже родились и двое их детей, Себастьян и Лиза Женовези. И вот снова Касси. Кем стали сейчас их дети, вы уже знаете. А я расскажу о том, как случилось это «возвращение к истокам».

История покупки виноградников семьей Женовези

Эти земли – одни из самых старых виноградников Касси, их история начинается с греков и римлян, которые сажали виноград по периметру Массалии (так назывался в Античности Марсель). «Архивы сохранились очень плохо, но из того, что удалось найти, мы знаем, что виноградники точно были здесь уже с 1400-х годов», – говорит Лиза. А в 1857 году местный маркиз Де Феск, реальный персонаж, настоящий аристократ и уважаемый в Касси человек, решил на этой земле поселиться. Он основал домен и назвал его *Domaine du Bagnol* просто в честь этого местечка. После него доменом владела кассиденская семья Ле Февр, которая производила здесь исключительно красные вина из Мурведра и Гренаша, как в соседней коммуне Бандоль. Это было маленькое ручное производство, семь гектаров. И вышло так, как часто случается: шестеро детей после смерти родителей не смогли поделить между собой наследство иначе, как через продажу имения.

А в ту пору как раз наши парижане Женовези, родители нынешних хозяев, приехали в традиционный отпуск на родину. Имели они потаенную мысль найти домик в Касси, чтобы, возможно, переселиться сюда из столицы. Не то чтобы активно

искали, но присматривались. У обоих с Касси были связаны самые яркие детские воспоминания. Жан-Луи, например, отлично помнил огромную аллею старых черешен, что начиналась сразу за высоким забором в одном имении. Сладкая та черешня была известна на всю деревню, и когда она поспевала, все деревенские пацаны совершали на нее набеги, подлезая под высокие ворота и набивая рты и рубашки. Жан-Луи, конечно, был в их числе. И предложил он своей жене: «А давай заглянем в это имение, вдруг черешня поспела?», да и очень хотелось ему посмотреть спокойно, не на бегу, как же там внутри всё устроено. Жена согласилась, но время шло, а всё никак не могли собраться.

И вот, в один прекрасный день, за чашкой утреннего кофе на террасе любимого кафе на пристани, на глаза им попало объявление в местной газете: «Продается дом с виноградниками, адрес такой-то». Допили кофе, сели в машину и, приехав по этому адресу, Жан-Луи застыл перед воротами. Это был тот самый домен с черешневой аллеей из его босоногого детства. Совпадение? Судьба?

Так в 1997 году Женовези стали собственниками *Domaine du Bagnot*. Те старые черешни, к сожалению, до момента исторической встречи не дожили (теперь на их месте красивая аллея из пиний), но на живописнейших склонах новых хозяев терпеливо поджидали виноградники.

Как всё начиналось

Итак, досталось нашим парижанам семь гектаров виноградников, из которых предыдущие хозяева делали свое вино исключительно вручную, даже розливом вина по бутылкам занимался специально обученный человек. Он же затем за маленьким столом закупоривал бутылки и клеил этикетки – полный *handmade*. Погреб все-таки небольшой здесь был, но, чтобы по-настоящему заняться виноделием, требовались немалые вложения. Что поделаешь, семья без промедления кинулась в работу, вложив в это благое дело все возможные резервы.

Поначалу им сильно помог сосед Лоран (*Domaine St-Louis*), который с детства знал работу на виноградниках и только что принял домен от своего отца. Совпали взаимные интересы: Лоран хотел сам делать вино, но у него не было погреба, а у Жана-Луи погреб был, но сам он профессию винодела совершенно не знал. В итоге договорились поделиться с Лораном своим погребом взамен на его знания и обучение ремеслу виноградаря. Вот так, на практике, осваивал отец новое дело, а сына Себастьяна отправил учиться на энолога в Оранж. Уже через пять лет, в 2003

году, сын принял от отца руководство семейным доменом, еще несколькими годами позже присоединилась к нему и сестра.

Дело пошло споро, и вскоре семи гектаров им стало маловато. Купили еще один местный домен, Mas du Boudan, а затем и земли того дружественного соседнего хозяйства, Domaine St-Louis у Лорана. Теперь у Себастьяна и Лизы двадцать три гектара виноградников, «справедливая» десятая часть всех виноградных площадей АОС Cassis, распределившихся между десятью работающими сейчас здесь виноделами.

Белое вино – главное достояние Касси

В апелласьоне Cassis мы, прежде всего, говорим о белом. Потому что это вино особенное, узнаваемое и, без сомнения, уникальное. Хоть каждый из местных виноделов и стремится всячески выделиться и добавить в свое белое вино особенную «виноградинку», но у этого вина есть характерный профиль, отпечаток терруара, который позволяет нам распознать в нем АОС Cassis.

Виноградники Domaine du Vagnol расположены на небольшом возвышении в окружении холмов, под солнцем и защитой утеса Кап-Канай – это один из лучших терруаров в Касси. Сто метров до деревни, двести метров до моря. Хотела бы я быть местной лозой в следующей жизни!

Так из чего же сделаны эти белые вина? Конечно, из солнечного света, морского бриза, утреннего облака, что стекает с утеса на виноградники, – это всё чистая правда. А еще интересен сортовой состав, и вы не найдете больше нигде такого сочетания.

В Domaine du Vagnol классикой с десятилетиями стала комбинация трех основных сепажей: Марсан, что наполняет бокал наполовину, Клерет доливается еще примерно на треть, и Уни Блан заполняет остаток, придавая вину желанной кислотности. Конечно, всё это смешивается не в бокале и не в бутылке, а по традиции в бетонных чанах перед розливом, а перед этим каждый сорт как минимум восемь месяцев вызревает в своем чане в одиночку. Год от года могут быть корректировки на несколько процентов туда-сюда, но в классическом варианте любое белое здесь будет иметь такой генетический состав. Это трио Марсан-Клерет-Уни Блан стало традицией и для других белых вин из Касси, но у каждого винодела пропорции могут отличаться в пределах правил апелласьона.

Не зная бочки, эти белые вина хранят волну свежести и минеральную прохладу, обдавая нос ароматами цитрусовых и

экзотических фруктов (ананас, личи), но сохраняя мягкую структуру и белые фрукты во рту. Проглотив его, вы не захотите ничем закусывать это долгое послевкусие, что радует ваши рецепторы сладкой негой.

В качестве дружеского совета скажу, что 2019-й стал здесь одним из лучших миллезимов за последние 20 лет, можете смело покупать белые вина 2019 года для большого удовольствия сейчас или еще через десять лет.

Всё вышесказанное касается так называемого Blanc de Tradition, традиционного белого вина из Касси, которое делается каждым из десяти местных виноделов. А есть ли в Касси Grand vin (Гран вэн), то есть вина, призванные сопровождать изысканные гастрономические деликатесы и способные долго храниться? Конечно, есть! И что удивительно, белыми Гран вэн в Касси можно назвать те же самые белые вина традиционного метода изготовления, но уже только от пятерки топовых хозяйств, в числе которых и наш Domaine du Bagnol. И это те редкие белые Grand vin, при изготовлении которых не используется выдержка в бочках, только бетон. Этот секрет их свежести закреплен в правилах апелласьона Cassis.

Конечно, встречаются здесь и белые авторские вина, выпускаемые маленькими тиражами, для которых в ход идут деревянные инструменты винодела – бочки. Поскольку Лиза и Себастьян очень любят экспериментировать с ними, об этом я не могу умолчать.

О бочках

Дерево – очень непростой материал, из него можно сделать скрипку, а можно контрабас, пастушью дудочку или австралийский диджериду. И все эти инструменты звучат очень по-разному. А бывают скрипки Страдивари, когда рука мастера и правильно выбранный материал каким-то неизвестным науке способом создают уникальный шедевр на века. И мы при ее звуках незамедлительно переносимся в рай, конечно, ежели попала такая скрипка в правильные руки. Вы понимаете, к чему я?

Да-да, винные бочки – такие же деревянные инструменты, здесь есть свои скрипки, виолончели и контрабасы, и какими бы одинаковыми они ни казались нам, для винодела-мастера, создающего свою «винно-музыкальную» палитру, каждая из них имеет свое звучание. И так же, как у музыкальных инструментов, у бочек есть свои мастера, создающие их для виноделов.

«Нам важно иметь разные инструменты, поэтому мы много изучаем бочки, общаемся на эту тему с другими виноделами, чтобы найти такое дерево, что будет бережно относиться к белому вину», – говорит Лиза на пороге их винного погреба, в котором собрана целая коллекция бочек разной формы и объемов. Останавливаемся перед их последним и самым ценным приобретением: изящная модель овальной формы, которую никак не назвать «пузатой», наоборот, рядом с ней хочется втянуть животик и выпрямиться. Это работа австрийского мастера, который делает бочки по технологии биодинамики.

А представляете, сколько времени может занять изготовление такой бочки? Здесь нужно вспомнить, что в биодинамике все процессы должны строго следовать лунному календарю, а в нем удачные дни для каждого вида работ часто наступают всего один лишь раз в месяц или даже в квартал. От момента, когда мастер выберет дерево и сможет его распилить, до готовности может пройти несколько лет. Нелегкое это дело – изготовление шедевров, способных заставить неповторимо звучать ваше вино, и виноделу надо запастись терпением и... средствами, конечно.

Сейчас этой бочке в первый раз доверен ассамбляж благородного белого вина Marquis de Fesques, что названо именем аристократического основателя домена. Всего две тысячи бутылок в год. Посмотрим, какой характер придаст она ему. Удивительно, что в соседней, тоже овальной бочке из французского дуба белое получается ощутимо цветочным по аромату, а в другой, круглой, то же самое вино становится более фруктовым. В этом магия бочки. Но при всей чудесности древесного влияния виноделу нужно очень строго следить, чтобы с ним не переборщить. Бочкам, особенно новым, только дай волю, они научат ваше белое вино не только нежным цветочно-фруктовым манерам, но и более грубым древесным, дымным, пряным проявлениям, от которых потом уже не избавиться. «А что делать? – сетует Лиза. – Следим неустанно и при первых признаках нежелательного эффекта переливаем вино в бетонный чан». Так что бочки бочками, а глаз и нюх заботливого винодела никто не отменял.

Ну, и раз даже бочки здесь биодинамические, это говорит о стремлении наших виноделов к максимально натуральному способу производства. И хоть до сертификации в качестве биодинамики они пока не дозрели, но уже давно в их вине нет никакой химии, все добавки только натуральные, включая живые дрожжи для брожения, что делается здесь же, из своего родного винограда.

Философия Себастьяна и Лизы в вопросе характера вина, которое они решают производить на свет, его вкусов-ароматов весьма эпикурейская: «Мы делаем вино для самих себя, таким, какое нам самим нравится пить». Конечно, терруар, правила апелласьона – это всё начальные данные, и еще приходящий энолог, который вечно советует что-то прекрасное и, как правило, классическое, но дальше все-равно всегда есть свобода, куда вписывается собственное «дело вкуса» каждого винодела.

Как виноградники борются с лесными пожарами

Мадам ля мэр Касси стоит на страже местных виноградников, чтобы ушлые девелоперы, мечтающие застроить все холмы этой бухты люксовыми виллами, такую возможность не получили. Теперь все существующие 220 гектаров виноградников внесены в кадастр земель, не подлежащих застройке никогда-никогда. А всё почему? А потому, что плюс виноградников не только в красивом обрамлении пейзажа и уникальном местном белом и розовом вине, но и в их способности противостоять лесному пожару. Представьте себе лозу. Там древесины-то всего только один небольшой ствол, а остальное – крупные листья да несколько гроздьев ягод, что в огне не горят, и к тому же стволы эти стоят друг от друга на почтенном расстоянии. Получается натуральный барьер.

Лиза рассказывает, как лет пятнадцать тому назад там, выше по склону, в соснах начался пожар, ветер неумолимо и стремительно гнал огонь прямо на их имение. Противопожарные самолеты-пеликаны еще не успели вылететь со своей базы в Мариньяне, как на его пути рядами стойких оловянных солдатиков встали виноградные лозы. Это был жаркий бой, многие из них погибли, но именно они помогли пожарным быстро остановить бег огненного языка.

Вот с какого ракурса ни посмотри, а виноделие все-таки самый полезный вид человеческой деятельности, не правда ли?

Июль 2020

Глава 14. Долина Роны



Общее про вина прованской части Долины Роны и пирамиду ее апелласьонов

*Ничего нет серьезнее
удовольствия.*

– Жан Кокто

Люблю пересекать Францию в направлении с севера на юг, и лучше всего на скоростном поезде TGV Париж-Марсель. Живописные пейзажи за окном сменяются, будто скользишь на скейте по картинной галерее, и в то же время это самая наглядная демонстрация смены климатических зон.

Вот Макон, южная Бургундия: зеленые холмы с белыми точками коров, деревушки из мокрого камня с обязательной остроконечной колокольней, низкое серое небо с редкими просветами. Периодически поезд ныряет в мохнатый туман.

Сразу за Лионом на горизонте слева появляются очертания синих гор, это Альпы. Облака поднимаются и легкими крыльями улетают к их белым вершинам. Справа и чуть поодаль тянется к морю многоводная Рона (хотя вообще-то по-французски эта река мужского рода, Le Rhône). Здесь и начинаются виноградники

Долины Роны, большой и сложной винной территории Франции, которая охватывает несколько ее департаментов. Сначала северная непрованская часть: маленькие элитные коммуны Кондриё, Кот-Роти. Холмы здесь обступают речное русло, примыкая по правому берегу к высокому горному массиву, и лозы карабкаются узкими террасами то по одному, то по другому берегу Роны. Плато Ардеш справа, крутые скалы Веркора слева от поезда, промелькнули коммуны Кроз-Эрмитаж, затем Корнас.

И вуаля, мы в Провансе. Вот оно, синее небо! За Монтелимаром ландшафты уплощаются и дельта Роны становится шире. Поезд бежит меж холмов, поросших прованскими травами, меж лавандовых полей, редких перелесков и виноградников Кот дю Рон вилляж, а на горизонте еще царят снежные вершины южных Альп с силуэтом Шато Гриньян на переднем плане. Рериху бы тут понравилось. Промелькнул абрикосового камня силуэт Оранжа, и слева показался редкий северный ракурс хребта Мон-Ванту (1912 метров высотой), велосипедной Мекки Франции. По нему почти каждый год проходит один из самых выматывающих этапов велогонки «Тур де Франс»: неумолимый 18-километровый серпантинный подъем. От него кружевным контуром отходит хребетик пониже, Дантель-де-Монмирай (dentelle – кружево), он кажется волнами, накатывающими на Мон-Ванту, гиганта Прованса, с северо-запада.

Винодельческие деревеньки-апелласьоны, как россыпь жемчужин на этих склонах – Жигондас, Вакерас, Керан, Расто, Бом-де-Вениз. А ближе к реке Роне, сразу за Оранжем, можно если не углядеть, то почувствовать «папский дух» знаменитых виноградников Шатонёф-дю-Пап, укрепившихся на россыпях крупной охряно-желтой каменной гальки (эти веками облизываемые Роной камни называют «галé рулэ»). И вот меня приветствует Авиньон, размахивая, как хвостом, своим полуразрушенным средневековым мостом, обнимая брутальными средневековыми стенами и хвастаясь возвышающейся над ними изнутри махиной Папского дворца, самого крупного феодального замка XIV века, резиденции Авиньонских Пап. Да-да, был в истории такой период, когда Папы были не Римскими. Здесь земли апелласьонов прованской Долины Роны удаляются от глаз моих влево. Их южная часть ограничена второй прованской большой рекой – Дюранс, которая как раз под Авиньоном впадает в Рону (и вот Дюранс по-французски – особа женского пола, La Durance).

Залюбовалась я красотой этих мест, а ведь пора из поезда

выходить. Наконец-то я здесь, на пропахшей чабрецом и лавандой земле, обдуваемой сумасшедшим мистралем, который не просто шепчет, а свистит во все уши. Вина прованской Долины Роны как одна большая семья, такие разные, но чем-то так друг на друга похожие. Красные вина щедры и полны секретов, их мировая слава еще сопит в колыбельке новорожденным младенцем. Как же я люблю горячие обещания мощного красавца Гренаша на ушко благородной принцессе Сира, ведь именно этот дуэт солирует в ассамбляжах красных вин прованской Долины Роны. Частенько к своим романтическим шалостям эта княжеская пара приглашает других именитых участников, приезжих и местных: Мурведр, Кариньян, Сенсо, Кунуаз, Марселан, – они не просто гости на этом пиру, но полноправные его хозяева. Округлые белые и нектарные розовые вина здесь в меньшинстве, но они не менее интересны и совсем мало изучены.

Не премините воспользоваться моментом и станьте тем гурманом-ценителем, что выбирает вино не по его стоимости и уже оцененному кем-то бренду, а по своим собственным вкусовым предпочтениям. Здесь невероятно приятно дегустировать, переезжая живописными дорожками от одного винного хозяйства к другому. Правда, так случилось, что первым миру этот регион не так давно начал открывать Роберт Паркер, наделяя год за годом несколько вин Долины Роны своими самыми высокими оценками (100 из 100), не говоря уже про обилие оценок экстраординарного диапазона «92-98». Для местных было бы, конечно, лучше, если бы он этого не делал, потому как высокие рейтинги тут же привлекают крупных американских торговцев. Они на корню скупают весь урожай маленького семейного хозяйства-обладателя заветной «высотки», оставляя лишь ветер в его закромах, некую сумму на счетах и кучу разочарованных лиц местных покупателей, привыкших затариваться понемножку прямо у хозяев. Но не будем о грустном. Да и виноделам таким, конечно, открываются новые горизонты, и за них можно только порадоваться!

Итак, давайте немного поговорим о структуре этой винной территории, как устроено ее деление на те самые апелласьоны (АОС/АОР). Уверяю вас, это самая сложная по устройству винная территория, и, освоив Рону, дальше вам двигаться будет гораздо легче.

Пирамида апелласьонов Долины Роны

Представим себе треугольную пирамиду или даже проще – плоский треугольник широкой стороной вниз, а острым кончиком

наверх. Представили? Эта геометрическая фигура часто иллюстрирует вертикальную иерархию: чем выше, тем важнее, престижнее. Весь этот треугольник называется Долина Роны, это иерархическая схема винной территории. Если мы положим его на карту широкой стороной к югу, ближе к морю, а кончиком к северу, к Монтелимару, то сможем нагляднее представить себе расположение земель этих апелласьонов. Начнем разбираться именно так: снизу вверх, против течения Роны, и от самых простых вин к более сложным.

Вина нижней, базовой части, называемой АОС Côtes-du-Rhône (Кот-дю-Рон) делаются на просторах более чем 40 тысяч гектаров виноделами из более чем 170 коммун. Они прямые и бесхитростные, словно фруктово-ягодный взрыв для немедленного удовольствия, как в красных, так и в розовых. Белые могут быть простоватыми, яблочно-грушевыми, но они вполне округлы, без сильной кислинки и годятся к нехитрой деревенской еде.

Свой специфический характер и узнаваемость вина начинают обретать во втором семействе этой пирамиды, чуть выше базовой – это АОС Côtes-du-Rhône-Villages, будем называть его Деревенский Кот-дю-Рон. На сегодня 95 коммун долины Роны объединены в этот апелласьон по признаку лучшего качества их терруаров. Виноделы этих коммун совершенствуют свое мастерство и стремятся поднять бокалы всё выше и выше, чтобы выделиться из этой безымянной массы в отдельный апелласьон, добавив к названию имя своей деревни.

Так образуется третье семейство нашей пирамиды, где уже не один, а целая группа апелласьонов с общим названием Côtes-du-Rhône-Villages-Communal. На винной этикетке можно прочесть, например, такое название: АОС Côtes-du-Rhône-Villages-Sablet – это «ронско-деревенский именной» апелласьон коммуны Сабле. Сейчас таких коммун двадцать одна, их число потихоньку увеличивается, а заветная цель винодела – идти дальше и дотянуться до следующих, вышестоящих по пирамиде товарищей, которые выделились уже в маленькие, но гордые апелласьоны, носящие имя своей коммуны безо всяких там деревенских титулов. Такая возможность есть, к сожалению, не у всех, ведь землю свою не передвинешь, а очень многое зависит именно от терруара. Не зря у винных ценителей считается, что великие вина делаются на экстремально северных границах винных территорий. Это не догма, но...

И вот как раз следующая по пирамиде, самая верхняя, северная группа, состоящая на данный момент из семнадцати

коммун-счастливчиков, находится выше по берегам Роны. Эти привелегированные терруары расположились на ее древнем русле и носят почетное звание CRU (КРЮ). Их уникальные красные и белые вина обладают каждое своей узнаваемой харизмой. Семь из этих апелласьонов находятся на территории Прованса, в той части Долины Роны, что называется Южная Рона (Rhône méridional). Вот они, знакомьтесь: Жигондас (АОС Gigondas), Вакерас (АОС Vacqueyras), Расто (ДОС Rasteau), Мюска-де-Бом-де-Вениз (ДОС Muscat de Beaumes-de-Venise), Вэнсобр (АОС Vinsobres), а также Керанн (АОС Cairanne), который выделился в отдельный апелласьон из «именных деревенских» только в 2017 году. И с ними, как говорится, «в белом венчике из роз» на вершине пирамиды «Cru всех местных Cru», знаменитый далеко за пределами Франции «Шатонёф-дю-Пап» (АОС Chateauneuf-du-Pape). Он и по площади самый большой из всех, включает целых пять соседних коммун.



Террасные виноградники АОС Gigondas на склонах хребта Dentelles de Montmirail

В Южной Роне на правом берегу, что находится уже в провинции Гар (регион Лангедок) живут еще два CRU-апелласьона, это Тавель (АОС Tavel), созданный специально только для розовых вин, насыщенных и полнотелых, будто бы промежуточных между ронскими красными и типичными прованскими розе́, а также Лирак (АОС Lirac).

Двигаясь дальше вверх по берегам Роны, мы достигнем восьми оставшихся CRU, что лежат в так называемой Северной Роне (Rhône septentrional). Песня это совершенно отдельная, то красная, то белая, очень камерная, но весьма уже по миру напеваемая. И хоть книга моя про Прованс, я не могу не произнести некоторые из этих заветных для гурмана названий: Корнас (ДОС Cornas), Кроз-Эрмитаж (ДОС Crozes-Hermitage), Кондриё (ДОС Condrieu), Кот-Роти (ДОС Côte-Rotie). Да, они лежат вне прованских земель, но не вне сердечных интересов настоящего ценителя вина и жизни, где бы он ни находился. Именно из этой местности родом наши два любимых южных сорта – благородная красная Сира (Syrah) и округлый фиалково-акацииевый белый Вионье (Viognier).

Вот такая стройная, казалось бы, эта пирамида апелласьонов Долины Роны. Но не всё так просто, и теперь нам нужно поговорить еще об одной группе апелласьонов, что юго-восточным клином врезается в наш «слоеный треугольник», где-то между именными деревенскими и официальными CRU. Название у нее совсем не оригинальное, тоже Долина Роны (только пишется Vallée du Rhone), и объединяет она одиннадцать соседствующих с вышеуказанными винодельческих территорий, что окаймляют наши южные «крюшечки». С севера – малоизученный и многообещающий Гриньянлез-Адемар (ДОС Grignan-les-Adhémar), ниже полный открытий чудных Ванту (ДОС Ventoux), он занимает северную часть территорий за хребтом Люберон к массиву Мон-Ванту, и, собственно, Люберон (АОС Luberon), что охватывает сам хребет и тянется от его южных склонов к юго-востоку, к реке Дюранс. Часть из этих одиннадцати лежат по другую сторону Роны, то есть это уже не прованские земли. Из них отмечу характерный своими красными винами Котьер-де-Ним (АОС Costières-de-Nim), другая часть уходит в соседние регионы Дром (ароматные игристые вина ДОС Clairette-de-Die) и Ардэш (ДОС Côtes-du-Vivaraïs).

И сейчас для полноты картины давайте перейдем, наконец, к сладкому, потому что есть у нас к чему переходить. «На десерт» в Долине Роны имеется аж два апелласьона, оба провансальские: Расто (ДОС Rasteau) и Мюска-де-Бом-де-Бениз (ДОС Muscat de Beaumes-de-Venise), где производят «натурально сладкие вина» – VDN (Vin Doux Naturel). И если в Расто их делают из обычных прованских сортов винограда, то Муска-де-Бом-де-Бениз уникален тем, что только здесь мы встречаем ароматического чемпиона всех времен и народов, белый и красный сепаж Мускат

(muscat de petits grains). Этот редкий нежный нектар неспроста еще в XIV веке был любимым напитком понтификов и поставлялся исключительно к папскому столу в ближайшем Авиньоне. А поскольку производили его очень мало, то за пределами папских чертогов мускаты Бом-де-Вениз были практически неизвестны. Как говорят классики, «на всех рассчитано не было». В XV веке любовь к этим мускатам передалась королю нашему прованскому Рене Доброму, который сохранил этот сорт, да так и стоит теперь с мускатной гроздью в каменной руке в виде романтического памятника-фонтана на бульваре Кур Мирабо в своем любимом Экс-ан-Провансе. Будете гулять мимо, салютуйте королю и испросите бокальчик Бом-де-Вениз на аперитив в любом из соседних баров: отметитесь и не пожалеете.

А мы с вами тем временем заметим, что разобрались-таки с этой сложной иерархией роннских апелласьонов, ура!

И сейчас, раз уж я упоминула Пап и короля, самое время немного поговорить об истории, ведь виноградники южной Долины Роны – это исторически самые первые виноградники нынешней Франции. Заложили их еще в VI веке до н. э. греки-фокейцы вокруг своей столицы Массалии (нынешний Марсель). Сами массалиоты вино пили, по морю им торговали, даже соседние кельтские племена в IV веке до н. э. так его полюбили, что выменивали у массалиотов вино на рабов. Пришедшие же сюда в конце II века до н. э. римляне тоже были выпить не дураки и, основав города Вьенн и Лион, развили эту винную культуру на север по Роне. Кстати, для своих рабов, силами которых были сработаны не только качественные дороги, но и все великие архитектурные монументы той эпохи, римляне готовили специальное вино, так что они уже умели делать вина разного уровня качества. Но я сейчас не об этом. И даже не о том, как же оно так вышло, что самые первые вина не стали наиболее коммерчески успешными по истечении веков, уступив первенство соседней Бургундии и дальнему Бордо. Я о том, что постепенно всё возвращается на круги своя, и сейчас вина из Долины Роны усилиями самоотверженных виноделов уже совсем другой эпохи набирают свой заслуженный вес в мировых рейтингах.

Эта моя книга посвящена виноделам и винам Прованса, поэтому в ней я буду рисовать вам именно прованскую часть всей винной территории Долина Роны, то есть то, что находится по левому берегу Роны, а как мы знаем, именно эта река выступает западной географической границей региона Прованс. Конечно, специального вдумчивого повествования достоин каждый из названных апелласьонов, но я смогу рассказать вам сейчас только

о некоторых из них. Оставим же что-то для неизменного «продолжение следует»?

Глава 15. AOC Châteauneuf-du-Pape

*Вкушая вино, нужно уметь
пропускать удовольствие вперед
престижа.*

– Paul Claude



А теперь, друзья, прикоснемся к легенде. Шатонёф-дю-Пап, один из самых известных за пределами Прованса винный апелласьон, самый первый зарегистрированный во Франции (дата его рождения – 15 марта 1936 года). Его название переводится как «Новый Папский замок», в честь того самого замка, летней резиденции Римских Пап XIV века, что находится на его территории, ведь тогда и сами Папы были не Римскими, а Авиньонскими. Именно благодаря Папам вина с этой территории получили тогда широкую известность. А с 2019 года, благодаря уже Министерству культуры Франции, попивая вино Шатонёф-дю-Пап, мы материально приобщаемся к «нематериальному культурному наследию Франции», в список которых были занесены эти вина. Вы сможете узнать их даже по самой бутылке: с незапамятных времен гастролируют они по миру с выпуклым гербом папских виноградарей на верхней части – два перекрещенных ключа святого Петра под папской тиарой.

Про парадоксы этого апелласьона я рассказываю еще и в двух следующих главах, посвященных местным виноделам – *Domaine de la Graveirette* и *Château de Beaucastel*. Поэтому здесь лишь

кратко приведу самые важные правила из Cahier des charges («кайе дэ шарж»), официальных технических требований, и общие характеристики – для самых пытливых.

Итак, что такое Шатонёф-дю-Пап в правилах виноделия:

- 3200 гектаров земель в пяти коммунах департамента Воклюз в 15 километрах к северу от Авиньона: Châteauneuf-du-Pape, Bédarrides, Courthézon, Orange, Sorgues.

- Это древнее русло Роны. Здесь под виноградными «ногами» – рыхлые песчаные и осадочные породы, а сверху многие участки укрывает знаменитая крупная ронская галька, «галé рулэ» (galets roulés).



Пять коммун Шатонёф-дю-Пап

• «Зачем они навалили на виноградники столько камней?» – воскликнул, не выдержав зрелища, один мой клиент, что был в этих краях впервые.

• Но шутка в том, что эти камни никто специально сюда не привозил! Это бурные ронские воды еще миллионы лет назад, обтачивая камни друг об дружку, докатили их гигантской галькой сюда с самых Альп.

• Климат здесь самый что ни на есть средиземноморский,

очень сухой: 200 дней палящего солнца и 120 дней сильного мистралья в году, что выдержит не каждая лоза.

- Особенность терруаров в том, что эти самые «гале руле» играют роль обогревателя почвы. Во время дневной жары они сильно нагреваются, а потом всю ночь отдают накопленное тепло земле, благодаря чему виноградный сок выходит здесь очень концентрированным даже у довольно молодых лоз.

- Вина делают только сухие, преимущественно красные (по разным подсчетам, от 94 до 97 % всего объема) и немного белых.

- Для любого из вин виноделы могут использовать восемнадцать разрешенных сортов винограда. Среди них сейчас по факту используются тринадцать: Grenache, Syrah, Mourvèdre, Picpoul, Terret Noir, Cunoise, Muscardin, Vaccarèse, Picardan, Cinsaut, Clairette, Roussanne, Bourboulenc. И никаких ограничений по их процентовке в вине нет. Используй хоть все тринадцать одновременно, хоть несколько на свой выбор, хоть вообще какой-то один в моносепаже. Почему так сложилось? Всё просто: в 30-е годы у большинства виноделов на участках все сорта росли попеременно, en foule («ан фуль» – «толпой»).

- Сбор винограда исключительно ручной, никаких машин, а следом обязательный отбор только самых лучших ягод, самых спелых и без признаков болезней.

- Сажать лозы можно довольно плотно, максимум на 2 метра друг от друга в рядке, потому что урожайность должна быть всего 35-36 гектолитров с гектара, это один из самых низких лимитов во Франции. То есть лозы должны конкурировать друг с дружкой за воду! Куда деваться, для плотного и насыщенного красного вина важно иметь очень концентрированный сок.

На территории АОС работают 320 винодельческих хозяйств с виноградниками от 2 до 120 гектаров каждое. Представляете, сколько нужно дегустировать, чтобы хотя бы по одному вину у каждого винодела Шатонёф-дю-Пап перепробовать? Мои личные успехи на этом фронте на данный момент – примерно четверть всех хозяйств, но среди них все самые знаковые. В этой книге я познакомлю вас с двумя: одним из самых маленьких и одним из самых больших. Там мы и заглянем поглубже за кулисы этого знаменитого «винного театра».

Глава 16. Domaine de la Graveirette (AOC Châteauneuf-du-Pape). Julien Mus

*Есть два типа вина:
гастрономические и вина «на
удивиться».*

*Мои вина сочетают в себе эти
два типа.*

*– Жюльен Мюс, хозяин и
винодел*



От Беддарида в сторону Куртезона (селения винодельческого региона Шатонёф-дю-Пап) качусь по проселочной дороге. Январский прозрачный воздух струится над отдыхающими полями, ободряет редкие тракторы, продирающиеся по глине, акварелью обрисовывает вросшие в землю каменные абмары. Вот замелькали хороводы виноградных лоз, и вскоре среди них выросли открытые ворота, без забора и намека на вывеску. Только по имени на почтовом ящике, Julien Mus, убеждаюсь, что мне сюда, сворачиваю, и колеса смачно хрустят гравием.

На первый взгляд всё здесь кажется диковатым,

непричесанным, будто застигнутым врасплох в бесшабашном творческом процессе. Но если присмотреться, структура и логика всё яснее проступают из арт-хаоса. Это дорога для техники – сюда не поворачиваю; тут собаки за ограждением – туда не иду; свежесвыброшенные камни ограждают плоскую площадку – здесь паркуюсь; а местные машины сгрудились около маленького, чисто выбеленного здания, и в нем единственная дверь с прозрачным стеклом – стучусь и вхожу. Да, это и есть бюро артиста, мастера свободного жанра, оно же дегустационный зал, переговорная и кабинет бухгалтера, о чем несложно догадаться, бегло окинув взглядом пространство. Белые стены без декораций выделяют роскошный, явно дизайнерский стол из толстого черного металла, на котором, как в композиции Рембрандта «Ночной дозор», в строгом беспорядке застыли два десятка изящных темных бутылок, с этикетками и без.

Из двери в стене позади стола выныривает невысокий мужчина и сразу же производит впечатление то ли фокусника, то ли кукловода, потому что одет он во всё черное. Поначалу замечаешь только его голову: гладко выбритое лицо, аккуратная стрижка на седоватых кудрявых волосах и этакий искристый прищур зеленых глаз.

«Бонжур. – Смущенный взгляд заметался по сторонам в поисках укромного места: о, вот несколько стульев у окна в пол. – Располагайтесь». Предупреждал меня мой знакомый кавист, у которого я в первый раз попробовала вино от Жюльена: «Он простой человек, вино делать мастер, а вот говорить про это...» И правда, чтобы услышать Жюльена и понять его вино, нужно отправиться вместе с ним в его «среду обитания», любимую лабораторию и площадку для экспериментов – его винный погреб. Мы обязательно заглянем туда немного позже.

Винный домен – с одного гектара

Семья потомственных крестьян из Куртезона, как и все другие в округе, испокон веков занималась на этой земле «понемножечку всем» – и злаками, и оливами, и виноградом, не без разведения овец и коз, ибо не было раньше у селян такой узкой специализации, как ныне. Вино делали здесь и сотни лет назад, но в основном для себя, любимых, да с друзьями поделиться, а излишки продавали прямо бочкой. Только после Второй мировой войны уклад потихоньку начал меняться. «Мои дед, отец и дядя стали сажать всё больше виноградников, но сами вино не делали, а продавали урожай соседнему кооперативу». Так поступали многие, это была эпоха зарождения индивидуальности и

наращивания ноу-хау «кооперативных вин» прованской Долины Роны.

Поработав в семейном хозяйстве, 25-летний Жюльен захотел углубиться в винную тему, узнать иные винодельческие истории, разведать жизнь другого региона, и отправился он учиться в Бургундию, в университет Бонна на два года. Честный крестьянский сын, с детства он уже имел отличное представление о работе на земле, о винограде как сельхозкультуре, но вот всё, что касается погребов, оставалось для него полной загадкой. Что там на самом деле происходит? Как можно управлять этим процессом и можно ли вообще? Кто кому диктует правила: он винограду или виноград ему? Именно эта мистическая «химия» больше всего привлекала и пугала Жюльена. Изнутри он увидел погреба только в Бонне, и там, конечно же, свои правила апелласьона и своя специфика.

В 2005-м вернулся он окрыленным, с горячим желанием делать вино самостоятельно, а не в кооперативе. Земель у его семьи было много, и любимый дедушка выделил внуку один гектар как раз в апелласьоне Шатонёф-дю-Пап. Рос тогда на нем виноград сорта Гренаш, общепризнанный король апелласьона. Деда уже нет, а вот его Гренаш до сих пор жив-здоров и с каждым годом становится всё ценнее.

Что такое один гектар, много это или мало? Если мерять в бутылках, то разливается он примерно на четыре тысячи бутылок в год. Вполне себе хорошее начало. Но чтобы что-то разлить, надо сначала что-то вырастить и из него что-то сотворить. Все эксперименты молодого Жюльена начались с этого дедушкиного подарка. Сейчас его вотчина – четыре гектара в апелласьоне Шатонёф-дю-Пап, четыре – в Кот-дю-Рон и еще десяток рядом, на другой стороне дороги, что относится к IGP.

Парадокс апелласьона Шатонёф-дю-Пап

В Бургундии, например, все виноделы равны, имея дело с одним только сортом – Пино Нуар составляет 100 % их знаменитого красного вина, разница лишь в терруарах. А здесь, в Шатонёф, совсем другой коленкор: восемнадцать разрешенных сортов винограда, разные по составу земли, да еще и правила апелласьона вовсе не так строги. Вот в этом и состоит парадокс известного во всем мире апелласьона: его правила на самом деле предоставляют очень широкую палитру возможностей для винодела. Да, здесь можно использовать в одном вине множество сортов винограда, но вовсе не обязательно брать их все, можно выбирать сорта на свой вкус и цвет. Также не обязательно брать

только самую старую лозу, достаточно старше трех лет, как и выдерживать вино в бочках, больших или маленьких, тоже не догма!

Казалось бы, такая свобода самовыражения неминуемо должна породить большое разнообразие винных стилей. И классический, всем известный «портрет» местного вина – этакий полнотелый комплексный, благородно вззирающий с высоты своего Папского трона, выдержанный 18 месяцев в огромных бочках-фудрах, умеющий красиво стареть красный эликсир – вовсе не обязан висеть в погребах каждого винодела. Так почему же большинство из них возвели-таки именно этот портрет в ранг святого? А дело в том, что в винном мире, а особенно в мире «великого вина» (*grand vin*), рынками часто правит консервативная пользовательская привычка, и всем известный и любимый «гран классик» приносит виноделу успех с большей гарантией, чем новаторство. Классификация винных доменов в Шатонёф-дю-Пап очень сложная, и исторически принято считать, что среди более 80 самых хороших есть около 20 доменов, которые делают действительно великие вина. А дальше проблема в том, как рассудить, кто из этой двадцатки самый лучший и почему какой авторитет может это сказать?

Бывает, человек всю жизнь покупает и пьет вино одного любимого производителя в Шатонёф, и вдруг однажды пробует чье-то другое, совсем по характеру на него не похожее. Человек этот крутит бутылку, еще раз перечитывает на этикетке название AOP Chateauneuf-du-Pape и сильно удивляется, ведь он уверен, что настоящий Шатонёф всегда только тот, хорошо ему знакомый и привычный. Как такое возможно?

Или возьмем другого винного ценителя, который, напротив, вина Шатонёф-дю-Пап «терпеть ненавидит», потому что всегда пробовал только какой-то один домен и в нем был не самый его любимый тип вина. Если же он однажды отведает вино другого домена, которое будет совершенно иного стиля, его картина мира может перевернуться.

Так вот, оба этих персонажа раскрывают нам парадокс апелласьона, давно известного и вечно нового. Виноделы традиционные, как атланты, держат небосвод высокого престижа, под которым виноделы-новаторы обживают свои уникальные оазисы, а все вместе они образуют загадочный и многогранный мир одного из апелласьонов Долины Роны.

Вернемся же скорее к виноделу Жюльену Мюсу, который своим авторским подходом указывает нам путь к новым

открытиям. Что ищет он в мире винном, какие вкусы-ароматы?

Креативная экспериментаторская площадка

Поначалу Жюльен, как и все шатонёфские виноделы, попробовал большие бочки и держал в них свое первое вино даже больше принятых 18 месяцев – два года. Большим успехом для него было уже то, что вино получилось, и было оно, на его вкус, неплохим, но очень уж древесным, плотным, «горячим»: испив один бокал, уже не хочется наливать второй, а он искал иного эффекта. Хотелось ему даже в этом южном климате достичь в красном вине свежести, легкости питья уже в его молодом возрасте, ощущения волн фруктового аромата. И пусть это вино не вписывается в привычный шаблон шато-нёфского, но оно тоже может быть сделано по всем правилам этого апелласьона. Так, в итоге Жюльен совсем отказался от дуба для своих красных вин, все они сейчас зреют без древесного влияния, только нержавеющейка и бетон. «Потому что не нашел я пока такого дерева, которое будет уважать фрукты настолько, чтобы я его использовал», – объясняет Жюльен.

А вот с белым вином наоборот: «В маленькой 220-литровой бочке я вижу нечто интересное для моих белых сортов. В этих бочках они у меня бродят, в них же потом и зреют, по возможности раздельно каждый сорт». И правда, пробуя прямо из бочки его Клерет, который почти уже созрел, находим в нем свежий грейпфрут и личи с букетом полевых цветов. А вот у «мадам Шардоне» совсем другой характер: обволакивающая спелая груша, персик и мягкий ореховый шлейф. Совершенно нетипичное Шардоне, его даже невозможно распознать в этом нектаре.

Именно по этой причине Жюльен решил не указывать сорта винограда на этикетках своего вина, «чтобы люди выбирали вино, не ориентируясь на привычный им сортовой вкус, потому что здесь его не будет». Знатоки, поиграйте здесь в угадайку, я уверена, что ваш мир перевернется. Это вино должно вас приятно удивить, и, попробовав его, вы зададитесь вопросом о сорте, а когда найдете технический лист, то удивитесь во второй раз, потому что не ожидали такого от знакомого вам сепаж!

А теперь заглянем в погреб к Жюльену Мюсу, и я вас уверяю, что такое редко где увидишь, это настоящая лаборатория алхимика. Что же в нем необычного? Площадь небольшая, но на ней сконцентрированы, наверное, все возможные емкости для вызревания вина, сакральные инструменты винодела –

старомодные, традиционные, и ультрасовременные.

Вот миниатюрный металлический чан на колесиках, по форме напоминающий двухметровый холодильник красно-кирпичного цвета. У него маленькая овальная дверца в самом низу, и чтобы его вычистить, нужно через нее забраться внутрь. «Это могу сделать только я сам, другие рабочие просто физически в эту дверцу не пролезают», – смеется Жюльен. Такие емкости использовали в 80-х для домашнего вина, сейчас это раритет. Жюльен иногда использует ее для старого Марселана.

Напротив, через проход в два шага, красуется современный экспонат – цилиндрический чан из пластикового волокна светло-оранжевого цвета. Эта модная штучка еще проходит апробацию, пока до конца не понятно, для какого сорта лучше ее использовать.

Вдоль стен выстроились традиционные винодельческие емкости: с одной стороны большие бетонные чаны, с другой – несколько чанов из нержавеющей стали. Это лучшие инструменты для местного красного. Гренаш и Мурведр бродят в металле и тут же остаются на выдержку.

А вот бочек в этом погребе немного – не больше десятка, разных размеров и возраста, новые и бывалые, они, как стадо послушных овец, сгруппировались по центру между гигантами-чанами. В них Жюльен заселяет белые сорта, Клерет и Шардоне, и так же, как красные в нержавеющей стали, его белые вина рождаются и созревают в этих бочках без переезда.

Погреб живет своей тайной жизнью, не всегда очевидной даже его хозяину, но Жюльен внимательно за ней наблюдает, стараясь не вмешиваться, а влиться в ее ритм, чтобы не упустить самые важные моменты. Весь год какие-то из этих емкостей наполнены вином: или зарождающимся, то есть еще не до конца перебродившим соком, или уже вызревающим, набирающим сил. Поскольку в вино здесь ровным счетом ничего стороннего не добавляют, даже дрожжей, ферментация часто длится нереально долго. Например, сейчас январь, а Гренаш в нескольких чанах не успел перебродить до холодов, буквально пол градуса ему не хватило, остановился как вкопанный. Что делать? Так вот, Жюльен не стал его форсировать, добавляя дрожжи или сульфид серы, а спокойно оставил в чане до весны: «в апреле-мае тепло вернется, и он сам съест оставшийся неперебродивший сахар, тогда и вино из него получится натуральное, как природа диктует». Терпение, господа, – великая мудрость, а каждый миллезим особенный, не бывает двух одинаковых, и вина каждый год получаются разными.

Только одно, но серьезное сожаление демоном точит душу винодела: «эх, почему ванданж в году всего один лишь раз?» Один раз в год можно собрать урожай, разложить его на максимально широкую гамму материалов для своих экспериментов. Именно для расширения этой палитры Жюльен и размещает каждый сорт с каждого терруара отдельно в эти вот разные емкости в своем погребе. Ползут месяцы, виноград делает свое дело, вызревая в индивидуальном ритме, прихорашиваясь, подбирая лучшие ароматы и вкусовые нюансы. Для Жюльена это время ожидания, предвкушения, вынашивания новых идей, он весь – сама загадочность, его нос – в бокалах с образцами, а его мысли – в будущем. Жюльен-Творец по-настоящему реализуется с каждым новым вином лишь раз в году, когда его винные «краски» наконец готовы. Тогда наступает желанный и ответственный момент ассамбляжа, таинства рождения нового вина. И тут, как в любом эксперименте, результат может быть двояким: если повезло, то появится что-то интересное, а если ошибся, то упс... Это не смертельно, ведь какое-то вино всё равно получится, в бутылки разольется, а главный результат – сделанные выводы. Но самое томительное, что повторить попытку возможно лишь через год.

Можно сказать, что Жюльен экспериментирует не один, а вместе со своим виноградом, потому как ничего насильственного в его деяниях нет. Виноград сам диктует ему каждый год разные условия, ведь хозяйство ведется не просто по биотехнологии, а по более строгой ее разновидности, называемой биодинамикой (biodynamique). Суть ее философична: не просто без пестицидов и гербицидов, а с минимальным вмешательством в жизнь лозы, и только в самые подходящие, природой указанные моменты (лунные циклы, шепот звезд, разные приметы). Лоза сама знает, как ей лучше поступать, а винодел может лишь немного помочь ей, если она попросит. Так что эксперименты начинает сама природа, а Жюльен лишь принимает эту эстафету раз в году.

Преимущества широкой линейки вин

Результатом являются 10-15 разных вин в год, каждого понемножку В 2019-м в формате Шатонёф-дю-Пап Жюльен выпустил три красных вина и одно белое, для каждого использован виноград со своей маленькой делянки. Эти вина хоть и сделаны в уважении к правилам территории, но очень отличаются по вкусу от «гран классик» Шатонёф, они удивительно нетипичные.

Для красных вин он берет три основных сорта – Гренаш, Мурведр и Сира, все они растут на разных по типу землях, и добавляет немного Сенсо. Никакого дерева, только железные или бетонные чаны – вот секрет фруктовой сочности, свежести и «питкости» красного Шатонёф от Гравейрет, при сохранении сложного букета и приятного долгого послевкусия.

Белых вин здесь совсем немного, но зато каких! Любимая тройка сортов – белый Гренаш, Руссан и Клерет, а еще есть немножечко Шардоне и Пикардона. Одно из вин – шато-нёфское, другие – нет.

Как вы уже, наверное, поняли, ни один год не обходится без новинок. Новое вино с 2018 года, которое прижилось и повторилось в 2019-м, – красное Ju de vie («жю де ви» – «сок жизни» и игра слов с именем Julien, потому что сок – это jus). Тот случай, когда название вина говорит лучше любого описания: просто приглашайте друзей, открывайте бутылочку и радуйтесь жизни!

А в миллезиме 2019 – две новинки. Первая: белое вино совсем без сульфитов, истинно натуральное, оно заканчивает ферментацию уже в бутылках, и там только лишь виноград, концентрирующий свои цветы и фрукты. Я дегустировала его в декабре из «голенькой» еще бутылки, не одетой в этикетку, и теперь мечтаю повторить это наслаждение.

Вторая новинка – натуральное белое игристое, без добавления и грамма сахара. Захотелось виноделу выйти за рамки привычного «спокойного» вина и немного поиграть (по-французски *vin tranquille*, или «вина спокойные». – это всё вина без пузырьков, то есть не игристые).

«Мои судьи – это мои потребители», – говорит Жюльен. Только ответственностью перед ними и перед собой ограничивается свобода его экспериментов. Если вино получилось в рамках правил одного из трех апелласьонов, на которых расположены виноградники Жюльена, то оно становится в строй официальных АОС, если же не совсем по правилам, то на этикетке появится один из местных IGP. А в последние годы всё чаще отходит винодел и от IGP, так меньше бумаг, меньше контроля и сторонних дегустаций, что экономит время для основного дела. Всё больше вин делает Жюльен в категории *Vin de France*. Назад в будущее! Эта уже почти забытая базовая категория, от которой в свое время виноделы убегали в поисках интереса к их вину более обеспеченного клиента, сегодня активно возрождается. У таких вот авторских виноделов она приобретает новое звучание *à la Handmade*, потому что в ней – полная свобода.

«Но совсем уж глупость я сделать всё равно не могу, мои клиенты мне скажут – что это за ерунда?»

Широкая гамма вин домена Гравейрет как раз играет в пользу потребителя, ведь в зависимости от погоды, повода, настроения здесь найдется подходящее вино для каждого, самого привередливого любителя, а также и для сомелье, что ищет вино для мишленовского ресторана. Самое главное из винных удовольствий, по мнению Жюльена, – разделить радость общения с друзьями за бокалом, поэтому его вино должно всегда питься легко и непринужденно, с наслаждением и бутылка за бутылкой. И, надо сказать, такое вино получается у него магически легко.

Опасный человек, и опасное у него вино, и не говорите, что я вас не предупреждала!

Март 2020

Глава 17. Château de Baucastel (AOC Chateauf-neuf-du-Pape и еще 14 AOC) Семья Perrin



Семья Perrin

Шато-де-Бокастель. Невозможно представить себе классический Шатонёф-дю-Пап без этого вина и этого хозяйства. Кому-то оно может показаться пафосным, неприступным. Конечно, в нем одном накопилось слишком много слов «самый»

или «один из самых». Только вдумайтесь:

- Самый большой участок земли в Шатонёф-дю-Пап (100 га)
- Самый первый домен, практикующий биотехнологию в регионе
- Самое признанное во всем мире вино из Долины Роны (рейтинги Паркера и др.)
- Самый крупный семейный винный бизнес на юге Франции (Famille Perrin)
- Одно из самых широко экспортирующих свои вина хозяйств (до 70 % Шато-де-Бокастель и 85 % от доменов и торговых домов семьи Перрэн)

А что же стоит за этим «самым-самым»? Вернее, кто?

• «Явно не обошлось без капиталов Ротшильдов!» – предположат одни.

• «Чувствуется продуманный американский менеджмент», – скажут другие.

И можно ответить, что в каждом из этих мнений есть частичка истины, принципиально важная ее деталь. Да, всё это дело рук одной семьи, хоть и не Ротшильдов, и не с готовым капиталом. И да, без отлично организованного менеджмента выстроить такую империю и управляться с ней было бы утопией. Давайте же знакомиться с местной большой и дружной семьей Перрэн (Perrin) и их хозяйством.



Герб баронов де Бокастель: крепость и курочки

Королевские земли домена ле Бокастель

Начнем с главного, с земли, ведь сто гектаров – не шутка, это один из самых больших по площади виноградников Шатонёф. Уникальность его еще в том, что это единый кусок земли, кольцом опоясывающий здание шато, по принципу бургундских Clos, только забором каменным не обнесен.

Такому огромному землевладению есть историческое объяснение. В XVII веке эти земли принадлежали напрямую Людовику XIV, «королю-солнце». На эту большую ферму король лично приезжал на охоту. Без сомнения, во время этих визитов любил он здесь вкусно поесть и выпить вина, ведь виноградники сохранились здесь еще с XIV века, с «папских» времен. Вот только короли, как известно, люди не особо вольные. Всё дело в том, что эти земли относились к княжеству Оранж, превращенному тогда его принцем Роландом в протестантский центр. Такое соседство с гугенотами стало «не комильфо» для католического короля Франции, и он скрепя сердце вынужден был избавиться от этих земель.

В 1687 году имение было подарено местному барону Пьеру де Бокастель, который был пожалован также титулом «капитан Куртезона», а коммуна Куртезон, граничащая с княжеством Оранж, была католической. Всё хорошо, репутация короля спасена. Поговаривают, что вина Шатонёф еще долго поставлялись к королевскому столу, ведь местная традиция виноделия была заложена здесь еще древними римлянами, а в XIV веке возрождена при Папском дворе Авиньона.

Самая старинная часть нынешнего шато относится как раз к этому периоду, как и герб, что мы видим повсюду на его стенах. Крепостной портал с короной над ним и две курочки – таков герб капитана Куртезона.

Дедушка Жак Перрэн, Философ, первопроходец и «человек будущего»

Прапрадедушка нынешних хозяев, Пьер Трамье (Pierre Tramier) купил этот домен в 1909 году, после нашествия эпидемии филлоксеры, когда в регионе почти не осталось виноградников. Продолжилась же семья уже под фамилией его зятя, Пьера Перрэна, которому хозяйство перешло. И эти два поколения Пьеров только и занимались, что высаживанием новых виноградных лоз и уходом за ними, а получается – инвестициями в будущее их семьи. Имя Пьер стало символическим для Перрэнов и повторяется почти в каждом поколении.

А сейчас поговорим о Жаке Перрэне, сыне Пьера Второго и дедушке нынешних хозяев, потому что он, без сомнения, самая знаковая фигура в деле процветания Шато де Бокастель. Именно он нанес Château de Beaucastel на винную карту Франции. А вообще Жак был, как считали местные, *un peu fou* («немного не в себе»), ну, представьте, в 50-е годы увлекаться медитацией и йогой. В то время, когда все коллеги не скупилась на пестициды

и гербициды, чтобы не мучиться с болезнями винограда и иметь стабильный урожай, он начал вести хозяйство по биотехнологии. Тогда она так еще даже не называлась, но Жак понял, что самое важное – сохранить здоровье земли, а для этого надо полностью отказаться от химии. Дальше больше! С 1974-го он придумал внедрять биодинамику, то есть подчинить все процессы на своих виноградниках лунному календарю. Неслыханная в то время для виноделов «блажь».

Насколько же этот великий визионер оказался впереди планеты всей! И как он торопился жить, будто бы знал. Знал, что уйдет рано, всего лишь в 54 года (1978 год). Жак успел оставить миру двоих сыновей, Жана-Пьера и Франсуа, здоровые земли виноградников Бокастель и целую философскую винодельческую традицию, которой свято следуют сейчас его сыновья и семеро внуков. История уже доказала, как он был прав.

«У нас здесь сам климат способствует биотехнологии: солнце, сухость и ветер мистраль. Бордо завидует черной завистью!» – говорит Тома Перрэн, один из сыновей Жана-Пьера, высокий, интеллигентный, с открытым приветливым лицом, легкий в общении человек. Биосертификат домен Шато-де-Бокастель получил только в 1984 году, одним из первых среди местных, тогда как уже тридцать лет вина были таковыми. Сертификацию же Demeter (биодинамика) решили не проходить, чтобы оставить себе, как говорят Перрэны, «степень свободы». «На бутылки мы даже марку «Био» не ставим. Наши клиенты знают философию семьи, поэтому нам нет смысла что-то афишировать или доказывать», – продолжает Тома. А мне еще кажется, что это решение связано с бытующим, явно пришедшим когда-то из Бордо, мнением, что биовина не могут быть великими винами (Grand vin). И дабы не смущать чувства таких неверующих, значок «Био» на этикетках отсутствует. Ведь именно великие вина, красные и белые, рождает год от года Château de Beaucastel.

Давайте же разберемся в том, что такое Grand vin для самих Перрэнов и в чем их семейный рецепт.

Вина Бокастель. Семейные ноу-хау

Шато де Бокастель каждый год выпускает два вина в своем классическом жанре – красное и белое Château de Beaucastel.

Красное – непременно ассамбляж из всех тринадцати сортов винограда, включая и белые. Его особенность в том, что это симфония для Мурведра и Гренаша с оркестром, их в составе по 30 %, в отличие от других классических вин Шатонёфа, где исторически всегда солировал один Гренаш. Гренаш всегда

прекрасно чувствовал себя на этой земле, ведь это сорт сильный, которому нужно солнце, но и холодный ветер не помеха. «Да и Роберту Паркеру он всегда очень нравился, что позволяло успешнее коммерциализировать вина в 80-е, когда рынок во многом зависел от его рейтинга», – смеется Тома Перрэн. Большинство коллег по Шатонёфу и сейчас упирают на Гренаш, хотя уже редко кто использует в вине все тринадцать сортов, остановясь на нескольких наиболее для себя удобных. А Шато де Бокастель остается верным винному стилю, изобретенному еще Жаком Перрэном, и в их тринадцатиголосной классике по-прежнему два солиста: Гренаш и Мурведр. «Голова на солнце, ноги в воде» – это про Мурведр, трудный для винодела сорт. Здесь, на северном крае апелласьона Шатонёф-дю-Пап, терруары у Бокастель великолепные: 300 солнечных дней в году, крупная галька на поверхности хранит тепло, глина в нижних слоях прекрасно держит воду даже в засуху, а ветер защищает лозу от болезней. Поэтому Мурведру в Бокастеле жить хорошо.

В самые лучшие годы делают потомки великого новатора специальное красное кюве в его честь: *Hommage à Jacques Perrin*. Исключительно редкое вино, за которым гоняются винные ценители.

Белое вино в Бокастель тоже отличается необычной для классики Шатонёфа рецептурой. Оно на 80 % состоит из сорта Русан и дополняется четырьмя другими белыми. Комплексное, благородное вино. А самая большая гордость Бокастеля – специальное белое моносепажное кюве *Roussanne Vieilles Vignes*, что выпускается не каждый год и очень маленьким тиражом (в 2019-м сделали 6 тысяч бутылок). Это стопроцентный Русан старой лозы, посаженной еще Жаком Перрэном. У этого белого уникальный потенциал хранения, потому открывать его рекомендуют не раньше чем через 10 лет. Годы на «девятку» для него считаются исключительными (вино 2009-го было оценено Паркером в 100 из 100), поэтому рекомендую 2019-й для ваших инвестиций, вино скоро выходит в свет из погребов.

Без всяких сомнений, вина Шато де Бокастель со своим фирменным стилем, узнаваемым профилем – коллекция *haute couture* французского виноделия.

Семейные традиции в Бокастель касаются не только сортового состава вина. Вы даже представить себе не можете, сколько маленьких и больших ноу-хау применяются здесь в поле и в погребах. Расскажу, пожалуй, об одном из них.

Технология нагрева ягод от Жака Перрэн

Жак Перрэн, как мы с вами знаем, неустанно боролся за здоровье земли и натуральные способы виноделия еще до всех биосертификаций. Возродил он у себя старинный способ обработки винограда, который заключается в том, что ягоды после сортировки отправляют в специальную трубу, где в течение одной минуты кожица красного винограда нагревается примерно до 60 °C, а затем охлаждается. Такой choc thermique («термический шок») убивает полифенолы, ответственные за окисление вина. По тому же принципу обрабатывали ягоды виноделы конца XVIII – начала XIX веков, но впоследствии про нагрев винограда забыли, ведь на смену ему пришел более простой в применении сульфит серы. Жак посвятил двадцать лет исследованию этой методики, подбору оптимальной температуры, длительности нагрева. Теперь его технология запатентована и используется только семьей Перрэн, позволяя вину лучше сохраняться естественным способом, без добавления больших доз сульфитов.

Что такое «великое вино» и как его сделать?

«Это вино, которое приносит истинное удовольствие, много удовольствия, хоть в молодом, хоть в очень старом возрасте», – считают Перрэнны. «Великое вино» – это гармоничный ансамбль огромного множества деталей, искусное сочетание красок из очень широкой палитры. Что же в ней? Давайте попробуем разобраться.

Терруар. Да, без «великого терруара» великого вина не сделаешь. Многие аналитики считают, что такие земли должны находиться на северной оконечности своих апелласьонов или же максимально близко к знаменитой 45-й параллели северной широты. Наверное, они правы. НО. Даже Гран терруар автоматически не дает Гран вэн. Перрэнны, имеющие в Бокастель как раз такой терруар, в этом уверены. Они считают, что не менее важны технологии и опыт.

Технологии. Чем они отличаются от других? Это всегда продуманный баланс, во всем. Возраст лозы: из молодой никогда не сделать Гран вэн, как и из очень старой. Бочки: да, без выдержки в бочках Гран вэн тоже не получится, и возраст бочек невероятно важен. Всё следует держать в равновесии – и ни старых, ни новых бочек во вкусе вина не должно быть много. Опыт, только опыт помогает это понять.

Погода. Вот важнейший фактор, от которого зависим любой

винодел. Град во время созревания винограда, заморозки во время цветения, засуха в период роста ягод – всё это может убить ваши усилия. Тома Перрэн считает, что виноделу просто необходима удача, потому что бывают годы, когда из-за плохой погоды вы можете со своим вином «пролететь», несмотря на то что внимательно, как учили опытные предшественники, следите за всеми деталями. А вот наоборот не работает: на одной удаче, если не выстроили десятилетиями свою технологическую систему, вы не сделаете Гран вэн.

Как видите, готового рецепта у великого вина нет, что на самом деле замечательно, ведь вина эти очень разные. Они могут быть сделаны из Пино Нуар, Каберне Совиньон и Мерло, из Мурведра, Гренаша или Сиры, в разных концах света. Самое главное – алхимия между землей, лозой, природой и работой человека. Для нас же, винолюбов, Гран вэн – это гран-плезир (*grand plaisir*), большое удовольствие, которое, конечно, тоже очень индивидуально.

И, раз мы говорим о великих винах от Шато де Бокастель, давайте теперь разберемся, как их выбирать для себя. И вообще, если там всего одно красное и одно белое, то почему мы говорим о них во множественном числе, «вина»?

Типология вин Бокастель год от года, или «винный гороскоп бокастель»

Итак, погоды у природы каждый год разные. Одно и то же вино из винограда, собранного с одних делянок и сделанное в одном и том же погребе по одинаковой технологии в разные годы, может получиться очень разным. Поэтому нам так важен миллезим, указанный на бутылке, то есть год урожая винограда.

«А что можем знать мы, простые потребители, о том, какая погода была в этот год? Да и в одной местности он мог быть засушливым, а в другой – дождливым?» – спросите вы. И будете совершенно правы. Невероятно сложно обычному человеку уследить за всеми «хорошими годами» на каждой винной территории, несмотря на то что такие таблицы регулярно публикуются в специальных изданиях. Конечно, всегда можно найти эту информацию у своих любимых виноделов.

– Как прогнозировать поведение вашего вина? – спрашиваю у Тома.

– Только часто его дегустируя, – улыбается он – Мы сами делаем это регулярно и с 2009 года решили подробно делиться на нашем сайте своими дегустационными оценками, давать

рекомендации, каким мы это вино находим. Потому что вопрос «Когда мне пить ваше вино?» – один из самых частых от наших клиентов, – рассказывает Тома.

Прочитав такую «инструкцию», каждый из нас сможет наконец ответить на этот вопрос. Но ответить по-своему, потому что всё в итоге зависит от нашего личного вкуса. Вы же помните, что вино – живое существо и оно по-разному ведет себя в молодом или зрелом возрасте.

Вот вам несколько рекомендаций от Перрэннов и общие тенденции от Бокастель, их можно сложить в некий «винный гороскоп». Речь пойдет о красных винах.

Сначала немного общего:

- Молодые вина очень фруктовые, мощные, в них практически не чувствуется древесное влияние. Любителям такого стиля рекомендуется пить вина в возрасте 2-3 лет.

- Старей, они становятся менее фруктовыми, вернее, фрукты будто «варятся в конфитюр», а также проявляется терруар и мурведровые грибные ароматы, трюфель, подлесок и кожа. Чтобы почувствовать такой тип вина, подождите как минимум 8 лет с его рождения.

Теперь о конкретных миллезимах:

- В прохладные годы (2011, 2013) можно пить вина более молодыми.

- А вот в «великие» годы (2001, 2012, 2015), более жаркие, вина более плотные, танинные, и их лучше пить постарше, чтобы они поуспокоились.

- Про 2016-й можно сказать по-крупному, что это год с рекордно долгим потенциалом хранения вина, 15-25 лет выдержит спокойно. Можно его выпить и сейчас, вино очень фруктовое, спелые черные ягоды, которые будто лопаются на языке, пока не конфитюр. Но, как говорят французы, это *bien domage!* (очень жаль).

- 2009-й – отличный год, уже ярко проявляется терруар, тут грибы, подлесок, трюфель, лакрица, трава, пряности, теплые конфитюрные фрукты. Мы чувствуем солнце в этом вине.

- А что 2020-й? Подождем еще немного, но уже не только Перрэнны, а практически все виноделы Шатонёфа уверены, что этот год будет вписан в череду *exceptionnel* (особенных, исключительных, редких).

Что такое «трудный год»

Есть у профессионалов такое понятие «пти-миллезим» (petit millesime), то есть год с трудными погодными условиями. В Шатонёф-дю-Пап это, например, 2014-й. «Не люблю этот термин, – говорит мне Тома Перрэн. – Каждое вино, даже таких вот «трудных» пти-миллезимов, может стать Гран вэн, только нужно открыть его в правильный период». Помните, это как «вы просто не умеете их готовить!». Винодел считает, что у каждого вина есть свой «лебединый возраст», когда оно максимально раскрывается, нужно только его уловить. Сегодня, например, вы откроете бутылку Шато-де-Бокастель 2013-го и найдете вино лучше, чем великого 2012-го. Вот сколько нам открытий чудных!

Как формируется цена? Винные инвестиции

И вот мы подходим к интересному вопросу о цене, которую виноделы назначают за свои бутылки. Конечно, цена – маркетинговый инструмент, она позволяет настроить товар на определенную категорию покупателей, и на нее влияет множество внешних и внутренних факторов, это всё так. Но у нас с вами не учебник экономики, и я хочу рассказать скорее о том, почему у одного и того же хозяйства цена на одно вино, сделанное в разные годы, может быть разной.

Сразу оговорюсь, это касается только Grand vin, то есть тех, чья жизнь ожидается долгой, даже несмотря на некоторых любителей, что обрывают ее уже в «детстве», то есть открывают бутылку на третьем-четвертом году жизни вина, к примеру. И это их право, к тому же они заплатили «первую цену», приобретая вино, как говорится, на выходе, в начале продаж.

Цена бутылки на выходе из домена зависит, прежде всего, от миллезимных факторов: какой был год урожая по милости погоды – хороший, средний, трудный, то есть какой потенциал хранения получило это вино на старте. В Шато-де-Бокастель, о котором мы говорим, семья Перрэн не ориентируется при этой оценке на внешние мнения. «Мы иногда считаем один год лучше другого, в то время как пресса и критики могут говорить иначе», – объясняет Тома, который, кстати, отвечает в семейном бизнесе и за финансовые вопросы. Именно качество получившегося вина определяет его цену у виноделов, а вовсе не количество вложенной в него работы.

Действительно, посмотрим на новое красное вино, которое вышло в продажу в сентябре 2020-го в Бокастеле. Год его урожая – 2018-й, а это был очень трудный год, когда в хозяйстве

потеряли почти половину винограда и хлопот у виноделов было в два раза больше, чем в хороший год. В итоге вышло всего около 70 тысяч этих заветных бутылок, в то время как обычно делается около 120 тысяч. И если считать по вложенному труду, то их нужно сразу продавать раза в два дороже предыдущего, довольно хорошего 2017-го. Это, конечно, был бы нонсенс, и новые бутылки на выходе дороже предыдущих стоять не стали. Чувствуете, какая прямая и материальная зависимость у виноделов от матушки-природы?

Если же продолжить тему цен на великие вина тем, как они формируются дальше, после продажи виноделами, как изменяются с годами хранения, то здесь необходимо представить себе биржу. Да, великие вина – это тоже валюта. На ней можно зарабатывать, и, скажу я вам, вполне хорошо зарабатывать, с годовым 50-100 %-м увеличением вложений, особенно если мы говорим о таких «малоосвоенных» пока массово, а потому более стабильных регионах, как Долина Роны. Есть у меня знакомая, которая просто из любопытства доверяет каждый год одну тысячу евро своему кависту из Шатонёф-дю-Пап, так вот по миллезиму 2016 года уже через год после покупки, в 2019-м, она получила свои 500 евро плюсом. А если бы подождала еще 5-8 лет! 2016 год оказался здесь самым удачным за последние чуть ли не тридцать лет в плане хранения, как говорят специалисты. Но инвестиции, даже винные – уже совсем другая история.

Добавлю только, что старые бутылочки, уже отлежавшие нужный срок в погребах и готовые к блаженному питию, можно приобрести и в самом Шато-де-Бокастель, потому как хозяева хранят примерно 10 % своего вина для продажи в зрелом возрасте. На их цену также не влияют никакие сторонние рейтинги, только собственные оценки членов семейного совета по итогам регулярных дегустаций. Такой вот дополнительный бизнес.

А теперь пришло время поговорить обо всем большом семейном деле Перрэнгов, их компании под общим названием Famille Perrin («Семья Перрэн»). И это не только знакомое нам теперь Шато-де-Бокастель, но и другие винные хозяйства на разных территориях, ведь семья разрастается с каждым поколением, наследников всё больше, и нужно позаботиться обо всех.

Семейный бизнес и его разрастание

Итак, начиналось всё в далеком 1909 году с Пьера Трэмье,

что приобрел домен де Бокастель. Два его правнука, Жан-Пьер и Франсуа, приняли Шато-де-Бокастель после своего отца, знакомого нам Жака Перрэнна, в 1978-м. И теперь они хозяйничают вместе со своими семерыми детьми.

У Жан-Пьера, которому сейчас 75 лет, три сына: Марк (старший, ему скоро 50), Пьер, Тома и младшая дочь Сесиль, единственная девочка в этом поколении. У Франсуа, которому 68, три сына: Шарль (41 год), Матьё (40) и Сезар (32 года).

Вот эти девятеро составляют сегодня управляющий совет семьи Перрэн. Дальше больше, своей очереди поджидают уже шестнадцать мальчишек и девчонок следующего поколения, и скоро родится семнадцатый, а старшей, Шарлотт, исполнилось 20 лет. Получается, что Жак Перрэн заложил основу философии и технологии семейного виноделия в Шато-де-Бокастель, а его дети, а затем и внуки начали растить этот бизнес вширь, множить и распространять семейный опыт. Так родилась стратегия роста семейного винного бизнеса.

Давайте заглянем «во двор» имения Перрэннов, на их винную «кухню». Начнем со двора – настоящего, с замшелым каменным бассейном благородных версальских форм, столетними пиниями и вязами, что неотразимым шармом окружают низкие строения фермы Шато-де-Бокастель, а высокие ворота открываются в виноградники. Двор охраняют две огромные собаки, настолько дружелюбные, что замахают вас хвостами и затыкают мохнатыми мордами: «поиграй со мной!» В этом ведь тоже дух семьи. Еще буквально два года назад, когда в этом старинном доме жила бабушка Маргарита, единственная тогда женщина в семье, что играла в ней важнейшую роль, здесь всегда было полно народу – дети, внуки, гости наполняли этот двор суетой. Каждые выходные здесь собиралась вся семья, но и в будний день те из двоих сыновей и семерых внуков, кто приезжал сюда на работу, обязательно соблюдали ритуал «кофе в 6 утра», заглядывая к Маргарите перед трудовым днем. Сейчас здесь торжественно тихо, а сам дом хранит, кроме заветных погребов и старинных гербов, вековые традиции и служит центральным офисом семейной компании, местом проведения управляющих советов и бюро для бухгалтерии и коммерческого отдела.

Двигаемся дальше в бизнес-кулуары. Что же еще, кроме Шато-де-Бокастель, есть у семьи Перрэн?

В 1950-х еще Жак Перрэн придумал торговую марку La Vieille Ferme («Старая Ферма»), чтобы выпускать под ней доступное и качественное вино в южной части апелласьона Кот-дю-Рон. Великое вино – это важно, но ведь здесь изначально была старая

ферма, и хорошо бы позаботиться о простых людях, кто не готов покупать дорогое вино, но хочет с удовольствием потреблять то, что по карману. Для этого вина, что тоже не без характера, стали покупать хороший виноград сначала в соседнем регионе Ванту, а потом уже и повсюду на юге Франции. Производство растёт, и вам наверняка тоже знакомы их этикетки с симпатичными петушком и курочкой, они давно экспортируются, в том числе и в Россию. Очень симпатичное и вкусное вино «южных кровей». Кстати, курочки эти – отсыл к гербу Пьера де Бокастель (помните барона, которому даровал ферму «король-солнце»?).

В начале 1980-х братья Жан-Пьер и Франсуа с помощью своего американского экспортера купили землю в Штатах, в регионе Пасо-Роблес на юге Сан-Франциско. Тогда во Франции только начинали открывать иностранное вино и, честно говоря, не очень-то его жаловали. Идея была проста: экспортировать вкус вина Долины Роны в Америку, поэтому братья посадили там те же свои любимые тринадцать сортов. Всё вино домена Tablas Creek с 90-х годов продается только в Штатах, что было неочевидно для тонкого элегантного вкуса их красного, входившего в диссонанс с тогдашней модой на грубоватое местное «мачо» – вино. А еще домен служит семье сейчас таким «чистилищем», потому что каждый член семьи, прежде чем присоединиться к команде, должен как минимум год отработать в американской «ссылке».

Идем дальше. С конца 90-х постепенно к управлению подключались дети Жана-Пьера и Франсуа. Сначала Пьер – энологом, как и его отец Франсуа в 1996-м. Затем Тома – финансистом и ответственным за экспорт, в том числе и экспорт в Россию, в 2000-м. Потом Матьё – полевым инженером. Младший, Сезар, – тоже энологом, а самый старший, Марк, влился еще немного позднее, взяв на себя маркетинг, онлайн-продажи, бизнес-развитие. К нему присоединилась и Сесиль, которая занялась энотуризмом. Это основные их функции, ну, а совместную работу на виноградниках и в погребах, а также разделение между всеми зон экспорта вина никто не отменял.

Постепенно семьей приобретались другие винные домены в Долине Роны: в Расто, Жигондас, Вакерас, Венсобр, и в 1997-м их все решили объединить в единую марку Famille Perrin, которая реально выросла уже в 2000-х и охватывала весь юг Долины Роны.

А как же уникальные «золотоносные» апелласьоны северной части Долины Роны? Конечно, они не могли долго оставаться без внимания семьи. В 2009 году Перрэнны вошли в партнерство с виноделом из Côte-Rôtie, Nicolas Jaboulet (Николя Жабуле),

основав торговый дом Nicolas Perrin, что собрал petit-a-petit (потихоньку) почти все эти маленькие жемчужины, красные и белые, в свою драгоценную коллекцию. Вина от Николя Жабуле можно купить и в России, и на Украине.

Сейчас Перрэн – одна из самых могущественных семейных винных империй на юге Франции, что владеет винодельнями не только в Шатонёф-дю-Пап, а еще в 13 других апелласьонах Долины Роны и одним в США, винным торговым домом La Vieille Ferme, и не так давно семья вошла в партнерство с Брэдом Питтом и Анджелиной Джоли и стала на 50 % владельцем Château Miraval, что находится в департаменте Var.

Как так? – спросите вы. – Питт и Джоли что же, только красивая обложка?

Вовсе нет. Тут, как в хорошем фильме: главные актеры на сцене, а за кулисами... В общем, об этом следует рассказать поподробнее.

«Проект Мираваль» с Брэдом Питтом и Анджелиной Джоли

В 2008 году Брэд Питт и Анджелина Джоли приобрели огромное имение с 600 га виноградников в Vape, Château Miraval, провернули там масштабные работы и стали искать консультанта для производства своего розового вина высшего качества. Переобщались с десятками претендентов, ни с кем не договорились, и тут Брэд вспомнил о своем любимом вине Шато-де-Бокастель и обратился к Перрэнсам сам.

Так в 2012-м началось сотрудничество семьи Перрэн с другой звездной семьей, голливудской. Конечно, стратегии Перрэнсов роль консультантов никак не подходила, но, видя серьезные намерения знаменитых актеров и их возможности, они предложили реализовать свой опыт в формате совместного предприятия, на что Питт и Джоли охотно согласились. Сделку вел Марк Перрэн, он же и сейчас курирует это направление, которое называет «Проект Мираваль».

Розовое вино под маркой Miraval, еще одна струна в арфе Перрэнсов, расширило цветовой спектр палитры их вин и немедленно подтвердило виртуозность их уровня. Первое же розовое Miraval 2012-го вошло в престижный американский винный рейтинг Top-100 от Wine Spectator 2013 года под номером 84. Единственное розовое вино мира.

А в 2016-м весь мир переживал из-за развода звездной пары. Кроме Перрэнсов. Их прозорливость в оценке партнерства была

еще раз доказана: Брэд и Анджелина и не думали продавать Мираваль, в их планах он всегда фигурировал в качестве наследства для многочисленных детей. Тут их семейные ценности с Перрэнами совпали, а горячие намерения Питта и Джоли активно развивать винодельню после развода даже немного удивили. «Проект Мираваль» грозил превратиться в космический корабль. Со стороны Перрэнов требовалось усиление команды, и на помощь Марку в 2017-м пришел его кузен Шарль Перрэн.

Инвестиции со стороны Питта-Джоли были грандиозны, они касались подробнейшего исследования почв с приглашением знаменитых микробиологов, которые определили лучшие деланки по миллиону параметров, а также отрыли среди 600 гектаров их виноградников три гектара земель, полностью схожих по структуре с бургундскими Haut-Cotes-de-Nuits, на которых тут же посадили, естественно, Пино Нуар. Держись, Бургундия! Вложения в строительство новых погребов впечатляют еще больше. Это подземные, сообщающиеся на разном уровне пространства, чтобы перебродивший в верхних чанах сок под действием только своей силы тяжести перетекал в другие бетонные чаны для последующей выдержки. Экономия энергии, экологичность, дизайн. А огромные чаны-яйца из обожженной глины, что дают розовому вину особую элегантность, сами выглядят инопланетно!

Так вот, этот чудо-погреб, построенный всего за полтора года, принял первый урожай в 2018-м, а в 2019-м, как раз к открытию Каннского кинофестиваля, из него вышла первая партия совершенно нового, космического розé под названием Muse de Miraval, всего 1700 бутылок размера магнум (то есть по 1,5 литра каждая). О его вкусе Марк Перрэн говорит как о самом ярком выражении прованских терруаров; об авторском дизайне бутылки можно слагать песни, а цена, отданная за бутылку на аукционе в Каннах, дошла до 2 600 евро, что позволяет говорить теперь о Muse de Miraval как о самом дорогом в мире розовом вине. Рекорд Саши Лишина с его Garrus побит! Две лучшие и самые старые деланки Роль и Гренаш, виноград с которых более полугода выдерживается в тех самых чанах-яйцах, а часть – в старых дубовых бочках, превратились в руках Перрэнов и под сиянием голливудских звезд в чистое золото Прованса.

На следующий год количество магнумов Muse увеличили до чуть более 2 тысяч, и их можно купить и в сентябре 2020-го по цене от 230 евро. Я пока не попробовала, но доверяю Перрэнам.

А в 2020-м Марк объявил еще об одной сенсации, которая готовилась уже пять лет. «Бредовая» идея Брэда Питта свела их со знаменитой семьей виноделов Шампани Петерс (Péters,

владельцы дома Pierre Péters в Ле-Мениль-сюр-Огер), и 15 октября они все втроем выпустили эксклюзивное розовое шампанское Fleur de Miraval Exclusivement Rosé и готовят открытие единственного в своем роде «Шампанского дома розовых вин». Как видите, космические корабли всюду бороздят просторы вселенной, причем в совершенном реале и вроде как совсем рядом.

Но вернемся-таки на грешную землю, ведь мы всё еще не проникли на семейную кухню Перрэнов, заглянув лишь немного на Miraval.

Завод семьи Перрэн, а он существует?

Как же функционирует эта семейная империя? Где и кем делается вино всех принадлежащих семье доменов? Сколько при этом занято людей?

Если представить себе только объемы экспорта^[5] при уровне известности этих вин в мире, то кажется, что здесь занято уж точно не меньше тысячи человек.

А на деле у Перрэнов во всех их хозяйствах всего двести сотрудников. Конечно, для винного производителя Франции и это довольно большая цифра, но для компании такого масштаба – просто пустяк, только представьте, всех можно легко разместить в кинозале из десяти рядов по двадцать мест в каждом. Секрет – в организации процессов.

Погреб вы мои, погреба

В центре царства Бокастель, под зданием семейного поместья, что окружено кольцом виноградников Шатонёф-дю-Пап, кроются огромные старинные погреба. Именно здесь перебродившие соки всех тринадцати сортов каждый год сливаются в экстазе в огромных бочках-фудрах, где будущее grand vin, роскошное красное Château de Beaucastel полтора года набирается силы, красоты и богатства. Белое Бокастель тоже колдуется в этих погребах, в бочках поменьше. И не только оно.

Сюда же приезжает виноград с делянок «сынка Бокастель», домена «Кудуле-де-Бокастель» (Coudoulet de Beaucastel), что расположен буквально через дорогу, в сторону города Оранж. Несмотря на то что этот участок лежит в апелласьоне Кот-дю-Рон, почвы его очень схожи с почвами Шатонёф-дю-Пап, и эти вина с ними точно одной крови.

Хороши старинные погреба, но ведь эта семья всегда

мыслями в будущем. И вот рядом уже началась «стройка века»: новые погреба углубляются в землю на семь метров. Зачем? Чтобы сделать два уровня и заменить электрический привод при движении вина гравитационным. А следующее новшество – система водоснабжения погребов, чтобы ни капли воды не пропадало, а по возможности использовалась она в разных процессах несколько раз, ведь на производство одного литра вина сейчас уходит около 20 литров воды. Но что-то я отвлеклась на новшества, возвращаюсь.

В двух километрах от Бокастель, на территории АОС Côtes-du-Rhône находится их второй, очень большой и современный погреб, винный завод Le Grand Prebois. Вот в нем и делаются вина для других семейных виноградников Долины Роны (Gigondas, Vinsobre, Cairane, Côtes-du-Rhône etc), а также и вина для торгового дома La Vieille Ferme. Миллионы бутылок отправляются отсюда в 80 стран мира.

Но из этого погреба-завода есть и несколько «исключений», ближних и дальних. Отдельная команда со своим винодельческим погребом творит в аутентичном Clos des Tourelles в Жигондас, еще одна бригада трудится в торговом северном доме Maison Nicolas Perrin в погребах Кот-Роти. Ну и, конечно, шато «Мираваль», что находится в 170 километрах от семейного гнезда, не возит сюда виноград; к тому же технологии розового вина требуют совершенно другого оснащения погреба, а в Миравале сейчас он не просто идеален, он уникально прекрасен.

Семейные принципы

Своих энологов в семье четверо, на всё хозяйство хватает. Бухгалтерия, финансы, развитие, коммерческий отдел, логистика – это всё тоже общее. А вот агрономы, мэтр-де-ше и другие полевые специалисты разделились на команды по месту винопроизводства.

Заправляют всеми делами, как мы уже знаем, девять членов семьи из двух поколений. Кроме того что они все по-человечески чертовски привлекательны, интересны и их принципы как формула успеха большого семейного бизнеса.

Вот они:

- Никаких наемных управляющих, энологов, маркетологов. Все ключевые функции только у кровных членов семьи.

- Главный исполнительный орган – семейный совет, который собирается как минимум раз в месяц.

- Принцип принятия важных решений – согласие всех,

единодушие, это больше чем демократия. Если кто-то один говорит «я не уверен», притом что это его зона ответственности, либо кто-то имеет активную позицию против, то решение откладывается. Кроме ассамбляжей, где пока решающее слово в случае несогласия детей остается за старшим поколением. Не без дедовщины.

- Каждый должен быть готов заменить любого на ключевом посту, поэтому информированность в делах – основной элемент сотрудничества.

- Обязательные еженедельные дегустации вместе, так передается семейное ноу-хау ассамбляжа, происходит подстройка «дегустационных инструментов» под тон семьи.

- Каждый член семьи, перед тем как влиться в команду, должен как минимум три года отработать где-то в других странах, местах и компаниях. Так в семейное дело привносятся новые взгляды, идеи и технологии.

«Мы знаем, откуда пришли и куда мы идем. Важность семьи Перрэн – главная ценность для нас» – эти слова в устах любого из Перрэнов звучат так естественно.

Август-сентябрь 2020

Полезно: продегустировать избранные и купить любые из вин всех хозяйств этой семьи можно в винном погребе Famille Perrin в деревне Шатонёф-дю-Пап, в самом ее центре. А еще вы теперь можете узнать знакомую фамилию в названии вина в картах многих французских ресторанов, почти в каждом уважающем себя винном бутике мира или же на полках супермаркетов 80 стран мира.



«Лю-бе-рон». Сердце Прованса. Это же от слова «любить»? Именно так мы его и запоминаем, хотя по-французски «любить» – «эмэ» (aimer). Наверное, самый любимый туристами, бизнес- и арт-знаменитостями мира регион Прованса после Лазурного Берега и Ниццы. Если разобраться, основной массе туристов знакомы лишь пяток из его почти сорока колоритных деревенок, но и они бесповоротно влюбляют в себя каждого ступившего на

средневековые камни их мостовых. Этот регион – квинтэссенция прованского духа и образа жизни настоящего провансальца, куда ни загляни, чего ни попробуй. Всё здесь пропитано концентрированными соками древней земли, и вино – не исключение.

Винный апелласьон Люберон – часть большой винной территории Долина Роны. Создан был в 1988 году под названием Côtes-du-Luberon, в 2009-м его название укоротилось до Luberon. Но история виноделия, как и во всем Провансе, укоренилась здесь еще в античные времена, около 2,5 тысячи лет назад.

Живет АОС Luberon здесь, прямо в Национальном природном парке Люберон, биосферном заповеднике ЮНЕСКО, обнимая собой весь огромный одноименный хребет вплоть до холмов Воклюза и объединяя 36 люберонских коммун. На просторах от Пертюи до Апта и от Кавайона до Маноска работают, разделяя 3363 гектара виноградников, 64 независимых винодела и 11 кооперативов (один из них – не совсем кооператив, а скорее союз производителей).

Виноградники пользуются преимуществом терруаров, лежащих на высотах от 200 до 450 метров. Почвы состоят из миоценовых песков в регионе Эг, известняковой осыпи у подножия хребта и красной глины в районе Апта. Мягкий средиземноморский климат создает здесь уникальные условия для всех любимых сортов Долины Роны.

В последние годы больше половины всех вин в Любероне – розовые (52 %), еще около трети (28 %) – красные и оставшиеся 20 % – белые.

Правила ассамбляжа в Любероне довольно хитрые. В красных и розовых винах они практически идентичны: обязательны два сорта – Гренаш и Сира, в сумме не менее 60 % в вине, причем Сира – не менее 20 % из них. Можно добавлять к ним Мурведр. Сорта Сенсо и Кариньян тоже имеют право присутствовать в красных ассамбляжах, но не более чем на 20 % каждый. А еще разрешено добавление белых сортов винограда: в красные вина – до 10 %, в розовые вина – до 20 %.

Основные сорта для белых вин: Гренаш Блан, Клерет, Роль, Бурбуленк, Русан и Марсан. Дополнительные: Уни Блан, что может участвовать не больше чем на 50 % в ассамбляжах, и Вионье – не более 10 %.

Мне всегда довольно сложно рисовать коллективный портрет вина, потому что лично я часто предпочитаю «исключения»,

нестандартные экземпляры. Но это правда, что в каждой семье есть свои общие черты. Итак, вина Люберона:

Розовые люберонские вина свежи и привлекают ярким, но светлых тонов цветом, фруктовыми ароматами, где часто улавливается хрустящая хлебная корочка. Они хорошо сбалансированы во рту, держат приятную кислинку и немного сладковатое послевкусие.

Красные вина – красивого темно-рубинового цвета, они неудержимо ягодные (смородина, малина), с нотами пряностей и дымка, полнотелые, с бархатными тающими танинами, сложной ароматикой, что появляется при долгой выдержке. Их фруктовой корзиной можно наслаждаться в молодом возрасте, а в винах постарше фрукты становятся более конфитюрными, танины – более тающими.

Белые вина Люберона в последние годы набирают всё больше поклонников и не перестают удивлять. Они сверкающе-светлые, со свежими цветочными ароматами и ярким цитрусовым аккордом, их приятная кислотность во рту красиво уравнивается шелковой округлостью. Есть умельцы, придающие своим белым больше сливочных оттенков и меда, выдерживая их аккуратненько в дереве.

Этот винный регион обещает нам еще много новых открытий в ближайшие годы, а я призываю вас не объезжать стороной маленькие винодельни, то здесь, то там встречающиеся на извилистых дорожках между деревеньками Люберона.

Глава 19. Château Constantin (AOC Luberon). Семья Bagnis

*Вино вдохновляет и в огромной
степени способствует радости
жизни.*

– Наполеон Бонапарт



При чем здесь римский император Константин?

В ноябре 2019-го в Провансе случился пик наводнения, когда наша поилица, река Дюранс, настолько вышла из себя, что затопила поля, мосты, дороги, несколько деревень в Верхнем Провансе и департаменте Воклюз. В гости к семье Банис, Даниэлю, Анн-Мари и их дочери Камий, я ехала на следующий день после пика наводнения. Дорога к домену залегла в низине у подножия небольшого холма с их погребам и домом, отделяя его

от виноградников в долине напротив. Уже за следующим от домена виражом открывается милейшая панорама средневекового городка Лурмаран с тремя его знаменитыми колокольнями-«солонками» и величественным замком. И так-то довольно узкая, дорога эта за сотню метров до ворот вдруг превратилась в бурный речной поток, который за ночь подмыл корни столетнего дуба, и огромное дерево со всей силищи рухнуло, перегородив дорогу. А мне-то как раз сюда и нужно – заворачиваю в домен!

Как рассказал Даниэль, виновником потопа стал один из местных источников питьевой воды, известный еще со времен Римской империи. В обычном состоянии это мирный ручей, что потихоньку наполняет живописный бассейн в их саду. Летом и в засуху воды в нем почти не видно, а во время этого наводнения ручей переполнил бассейн и вырвался наружу. Так вот, свое название, Шато Константин, винное хозяйство получило именно от этого источника. Вернее, от того самого римского императора Константина, который, по преданиям, лично приезжал сюда для закладки и контроля строительства водовода из этого источника. Связующей лентой уходит он в глубь веков, вызывая дух великого императора Древнего Рима. И именно поэтому, наверное, в местных погребах так хорошо чувствуют себя глиняные сосуды, амфоры, использующиеся для выдержки белого и красного вина одноименной линейки «Амфора».

«Бог сотворил только воду, а человек сделал вино», – заметил Виктор Гюго. И коли мы здесь ради вина, то давайте сначала познакомимся с хозяевами винного домена Шато Константин. За последние тридцать лет владельцев было трое.

«Номер первый»: месье Шевалье – основатель домена, парижанин на пенсии, ранее работавший в рекламе. Виноградники существовали здесь и до него, и собранный урожай отправлялся в местный кооператив для производства вина в коммуне вплоть до 90-х годов XX века. Именно месье Шевалье, купив эту землю, построил винный погреб для того, чтобы делать здесь вино самому. Он назвал домен *Château Constantin-Chevalier*, скромно добавив свое имя к великому римскому, и очень скоро это вино стало известным и любимым не только в округе, но и в Париже. Успех продолжался до его смерти в 2000 году. Я пробовала красное вино его последнего миллезима (2006), сделанное уже наследниками: сочное и характерное, оно продавалось здесь уже при следующем хозяине, но по условиям месье Шевалье: по €6 за бутылку, потому что он хотел, чтобы хорошее вино было доступно простым людям.

Жена месье Шевалье, которой было около 80 лет, когда мужа

не стало, очень хотела сохранить домен для своих трех дочерей. Десять лет она тянула это нелегкое дело, но дочери не особо поддерживали ее. Фантомы прошлой жизни, болезни и смерти мужа в этом доме, нежелание дочерей принимать эстафету виноделия заставили мадам Шевалье прийти к трудному решению о продаже дома и хозяйства.

Случилось это в 2011 году. К тому времени «певец Прованса», английский писатель Питер Мэйл, хороший друг месье Шевалье, уже прославил Прованс во всем мире, и особенно среди английской аристократии. И «Номер второй» появился с туманных берегов незамедлительно: в 2012 году домен был куплен неким мистером Чейзом, англичанином, производителем виски, сделавшим состояние на продаже своей марки овощных чипсов Tyrells. Мистер владел также обществом по продаже вина оптом, поэтому простым решением стало культивировать только красные сорта для производства исключительно прованского розового вина, чтобы продавать его бочками в Англию и Штаты под своей маркой Constantin-Chase. Римский император стал на этот раз англичанином. Надо сказать, что его розé было весьма неплохим, свежим и фруктовым, по-настоящему провансальским. А вот красное вино здесь делать перестали. Ну, что поделать, если все силы и красные лозы пущены теперь на такое востребованное на родине нового хозяина розовое вино? Большой бизнес требует жертв. И сейчас нынешний хозяин домена, Даниэль Банис, с горечью отмечает, что мистер Чейз начал по факту уничтожать то, что делал до него месье Шевалье. Слава небесам Прованса, длился этот неблагоприятный период недолго, около пяти лет, а затем домен снова попал в руки страстных поклонников этой земли и местного виноделия.

Из аптекаря – в виноделы

Итак, «Номер третий» – семья Банис: Даниэль, потомственный аптекарь из Марселя, его жена Анн-Мари и их дочери, Каролин и Камий, – это хозяева домена Château Constantin (вот теперь наконец римлянин снова в единоличном почете) с осени 2016 года.

«Кто? – спросите вы. – Аптекарь? Вино, конечно, лучшее лекарство, но ведь это вовсе не одно и то же: лечить людей советами и готовыми медикаментами и производить собственное вино. Неужели делать вино может каждый?»

«Тот, кто хочет, может!» Даниэль и Анн-Мари уже несколько лет подумывали о новом для себя деле, задыхаясь и от усилившейся в последние годы конкуренции с большими

аптечными сетями, и от осознания, что работают без особых перспектив, ведь обе их дочери не горели желанием продолжать семейное дело. Даниэль трудился на аптекарской ниве тридцать лет и просто устал, а его жена присоединилась к нему в последние десять, но в аптеке особо счастлива не была. Анн-Мари всегда мечтала о своем участке земли и хотела уехать из большого города. И вот судьба подарила им материальную возможность купить что-то стоящее.

Несколько поколений в семье Анн-Мари, все коренные марсельцы, были крупными экспортерами бананов и ананасов из Северной Африки. И настолько успешным было их дело, что со временем стали они сами производить эти экзотические фрукты, купив земли с банановыми и ананасовыми плантациями. И вот в 2015 году Анн-Мари досталось наследство, которое нужно было срочно куда-то инвестировать.

Долго супруги не думали, решение было для них очевидным: жить хочется в Прованской глубинке и там же производить какой-то свой продукт-товар. Какой? Ну, конечно же, вино, ведь именно в нем природа соединяется с искусством, это так типично для любимого Прованса, и если уж говорить про лекарства, то не вином ли еще со Средневековья врачевали во Франции буквально всё?

Итак, выбираем виноградник. Мечту помог найти еще один случай. Как только в семье заговорили о покупке винного домена, включились все возможные связи, и нашлась одна почтенная дама, которая имела хорошего знакомого, мэтра-де-ше (шефа винного производства) в хозяйстве неподалеку от Экса, вино которого она всё время покупала для себя. И хозяйство это как раз сейчас выставлено мистером Чейзом на продажу. Чего еще желать? Прекрасное место прямо на въезде в городок Лурмаран, тридцать минут на машине до Экс-ан-Прованса – это вам не какой-нибудь *coin perdu* (затерянный угол).

Когда семья Банис посетила домен в первый раз, произошла встреча с Алэном, мэтром-де-ше, который работал здесь уже давно, еще при месье Шевалье, прекрасно знал каждую делянку виноградников и каждый укромный уголок погреба. Этот человек был и остается ангелом-хранителем духа Шато Константин. Так произошел выбор домена для покупки. И в конце 2016 года сделка была завершена: 20 га виноградников, поместье XVII века на склоне холма и погреба – вот новая судьба семьи из династии аптекарей и фруктовых оптовиков Марселя.

В 2019 году семья Банис собрала третий собственный урожай в своем шато, и далеко не всё было просто. Одно дело работать

независимо и растить детей, а другое – трудиться в одной команде друг с другом и со взрослыми уже детьми, живя при этом вместе. Ведь и последние десять лет в Марселе, когда Анн-Мари вышла на работу вместе с мужем, они с Даниэлем разделили не функции, а саму аптеку на две части, и каждый правил на своей половине: Даниэль в традиционной, а Анн-Мари – в парамедицинской аптеке. Сойдясь же вместе в одном проекте, да еще с младшей дочерью Камий, только что получившей диплом в коммерции и полной амбиций, поначалу им было ох как нелегко. Помогло то, что работа в домене очень разноплановая, ее можно так разделить между членами семьи, что каждому найдется дело, которое нравится именно ему и где он будет наиболее полезен. Конечно, много работы чисто физической, но есть и административная, и творческая, и даже магическая составляющая.

Вырастили плоды винограда – надо собрать, собрали, сделали jus (сок, заготовка будущего вина) – начинается многоэтапный процесс виноделания, затем нужно готовое вино разлить по бутылкам, этикетировать их и далее продавать. А в это время снова работа в поле – обрезка, тщательное наблюдение за цветением, образованием новых ягод, бесконечная молитва о том, чтобы они правильно созрели. И снова по циклу, а год на год не приходится, природа и погода вечно готовят сюрпризы и скупать виноделу не дают.

Вот она, семейная команда Банис: Анн-Мари – амбициозная и немного мечтательная, а также визионер, она признанный лидер, всех выслушает и примет решение. Даниэль – реалист и практик, неутомимый «паровозик», он прочно стоит ногами на земле и в погребах, отвечает за всех наемных работников. Камий – это новизна, молодость, новаторство, промо и всё, что связано с продажами их вина. Они смогли сложить этот пазл, и теперь их цель – продолжать винодельческую династию.

Отдельно мне хочется описать Даниэля, потому что для меня именно его «лицо» имеют вина этого хозяйства. Скромный невысокий человек с кудрявой шевелюрой цвета перец с солью, встречающий вас в дегустационном зале, поначалу будто с некоторым недоверием наблюдающий. Но надо видеть, как глаза его загораются, когда вы похвалите вино, причем не словами, а произвольным «mmm», вкусив аромат и глотнув из бокала во время дегустации. Это самые любимые моменты в работе Даниэля – понять, что его вино нравится не только ему самому, увидеть, как люди удивляются неожиданному открытию, наслаждаются, покупают сразу много вина, а еще приятно

услышать положительный вердикт от мастера-энолога и получить известие о новой золотой или серебряной медали на конкурсе. Это вам не трактор по винограднику водить. Профессию винодела Даниэль осваивает не в университетах, а в полях и погребях, под руководством своего мэтра-де-ше и приходящего на подмогу инженера-энолога, и обучение новому, конечно, очень мотивирует.

Да, ему нравится, когда «всё закончено», результат их совместной работы оценен его потребителями. Это именно то, ради чего их семья так резко сменила свою жизнь и работу, посвятив себя местному продукту, который можно самим производить на этой земле.

Кто такой энолог и зачем он нужен молодому виноделу

Но только ли из этих троих состоит команда домена? В чем кроются секреты успеха новичков на винодельческом поприще? Говоря об их семейной команде, нельзя обойти вниманием старожилу домена, бессменного мэтра-де-ше Алена, а также нельзя не рассказать о том, какую помощь виноделу оказывает его контролирующий орган, строгий апелласьон (АОС).

«Большая часть истории вина уже написана к моменту сбора винограда», – цитирует Даниэль Банис свое любимое изречение какого-то мудреца. Это подчеркивает значимость терруара, отпечаток которого мы неизбежно находим в вине, а значит, и важность работы на земле. Множество вопросов ставит перед виноделом его земля, и особенно трудно приходится новичкам. Какой сорт будет лучше всего себя чувствовать на этой делянке, как его сажать, ухаживать за ним, чего опасаться, каково состояние виноградных ягод в каждый момент времени, соответствует ли урожайность правилам АОС? Ответы даст только специалист, и тут на помощь приходит структура апелласьона, где работают важнейшие в виноделии люди – инженеры-энологи, winemakers, и этим всё сказано. На этапах, пока виноград еще не собран, энолог, работающий на конкретный апелласьон, приходит в каждый домен два раза в месяц для контроля за всеми процессами и для бесценных советов хозяевам. А август-сентябрь, время сбора урожая (ванданж), – это апогей работы энолога, когда он буквально не покидает делянки, не знает ни выходных, ни спокойного сна. Вся его забота – максимально высокое качество исходного для вина материала. Далее он помогает следить за ферментацией виноградного сока в погребе, работая в паре с мэтром-де-ше, начальником

производства.

Итак, виноград собран, и далее каждый сорт будет бродить один отдельно от другого, как и виноград одного сорта, но собранный с разных делянок-терруаров. В каждом чане получается «сок» под нужным градусом, несущий каждый свои характерные черты, нотки и нюансы. В итоге у винодела в погребе собирается целый набор готовых соков, ингредиентов будущего вина, как палитра у художника. Вот тут и начинается творчество, конечно, с соблюдением законов жанра, или, нашим языком, правил апелласьона. Но каждый винодел имеет право на отступление от этих правил, на свой «вольный танец», он свободен делать и неапелласьонное вино, под маркой своего IGP.

Этот невероятно ответственный этап, принятие решения о том, как делать вино, требует особенной тщательности и общего совета. В Шато Константин сок урожая текущего года созревает для дальнейшей выдержки в ноябре, и дальше его нужно подвергать винификации, то есть принимать решение о вызревании вина. Для этого таинства создания новых вин члены семьи объединяются в рабочую группу со своим шефом производства, мэтром-де-ше, и с энологом из АОС, который уже отследил весь предыдущий путь винограда, знает его наследственность и повадки каждого элемента винной палитры. «Мы, – говорит Камий, – выступаем в этой группе заказчиками, а лучше сказать, арт-дирекцией. Рассказываем, какой вкус вина хотим получить, что нам кажется важным акцентировать, рисуем словесный портрет вина нашей мечты. Энолог – это менеджер группы, научный руководитель процесса. Иногда он осаждает нас, говоря, что по правилам апелласьона мы не можем сделать так и так (например, добавить столько сока Сира), но он же и предлагает выход – что сделать, чтобы вино было похоже на наше желание и при этом остаться в рамках апелласьона. А мэтр-де-ше – это творческий исполнитель, он со своим опытом лучше всех понимает, как сделать то, о чем говорит энолог, на практике в наших погребах. Мы потихоньку погружаемся в этот процесс, – продолжает Камий. – С каждым годом нам становится всё понятнее тот отпечаток наших терруаров, который мы находим затем в вине. Эта земля становится нам роднее».

Интересно, что один и тот же энолог посещает и другие хозяйства своего апелласьона, он отлично знает, что за вина делают соседи, каковы их особенности. И таким вот образом он своей работой напрямую способствует созданию того разнообразия винной карты, которое мы наблюдаем, дегустируя вина от одного домена к другому даже в рамках одного и того же

В Шато Константин, кстати, делают не только апелласьонные вина, но и вина IGP. По наследству от месье Шевалье им достались делянки с пятидесятилетними лозами Каберне Совиньон, а также немного шардоне. Оба эти сорта, а особенно Шардоне, не особо приветствуются в AOC Luberon, но именно они составили интересную линейку вин под названием «Амфора». Красная «Амфора» сделана на базе 100 % Каберне Совиньон, а белая – это марьяж «гостьи», Шардоне, с местным полнотелым Вионье. Помните римского императора, что строил на этом месте водовод? Кажется, Константин и сейчас бы почувствовал себя здесь как дома, заглянув в сводчатый бетонный погреб, где вдоль стен в ряд выстроились пузатые глиняные амфоры. Именно дышащий материал, обожженная глина, дает местному вину такую сбалансированность и минеральность, раскрывает его фруктовые ароматы, обогащает вкус. Через эти амфоры проходит также розовое вино линейки «Престиж», которое гордо несет лейбл AOC Luberon.

А вот и новации – бочки из акации

Да, семья Банис совсем недавно занялась виноделием, но благодаря пытливому нраву новобранцев и привнесенному взгляду «со стороны», они уже сегодня могут похвастаться внедрением одного интересного новаторского приема в своих погребах. Речь о бочках. Традиционно в виноделии используются бочки из дуба. Его древесина весьма влагоустойчива, то есть сама много вина не выпьет, но снабдит его дубильными веществами, способствующими долгому хранению, обогатит вкус и аромат дополнительными нотами дыма, коры, сухих листьев, ванили (в зависимости от сорта дуба, а они бывают разные). За счет возраста бочек, их размеров, сорта древесины виноделы могут добиваться разной степени «влияния» дуба на вино. Одно время пытались использовать бочки из каштана, но вино получались слишком уж терпким. Бочки из тополя, устойчивого к соли, для вина не используют, в них хранят и перевозят соленья. А есть еще прекрасный материал – акация, который пока практикуют очень редкие виноделы. Предложение это поступило от работающего с ними энолога и было ответом на настойчивое пожелание семьи, и прежде всего Камий, видеть в белом вине больше элегантности и благородства. Итак, по мнению энолога, если хочется меньше древесного влияния, дыма и коры в аромате, больше натурального вкуса винограда, а также медово-цветочных

нюансов, можно попробовать бочки не из дуба, а из акации. При этом они тоже позволят получить гастрономическое вино, умеющее красиво взрослеть. Таков был совет, которым семья Банис на свой страх и риск воспользовалась уже с первым своим урожаем в 2017-м. Линейка белого и красного вина «Престиж» – результат применения новой технологии, и именно эти бутылки постоянные клиенты с нетерпением ожидают вот уже третий год и разбирают не только те, что выставлены на продажу, но в итоге упрощают хозяев продать им даже свой небольшой семейный резерв, причем вполне успешно. «А что поделаться? – разводит руками Даниэль. – Не могу устоять... В следующий раз сохраним больше».

Прощаясь, Даниэль показал мне секретный запас: две последние полуторалитровые бутылки (магнум) линейки «Престиж» из их первого урожая 2017-го и пообещал сохранить их для истории и грядущего красивого семейного повода. Я сдержалась и не стала умолять его продать их мне, хотя очень хотелось!

Красное вино 2019-го отправилось созревать по бочкам и амфорам, новое розé 2019-го продегустировано и разлито по бутылкам. Период дождей закончился, древний источник утомился, и скоро можно будет надеть сапоги и заняться обрезкой лозы. Жить ногами на земле – сбывшаяся мечта марсельского аптекаря, и это только начало.

Январь 2020

Глава 20. AOC Coteaux d'Aix-en-Provence



Виноградники этого относительно нового апелласьона, созданного в 1985 году, располагаются на 4127 гектарах в 49 коммунах. Простираются они от Марселя до Экс-ан-Прованса и севернее, до самой реки Дюранс. На западе его территория примыкает к AOC Les Baux de Provence и тянется на восток через пейзажи, написанные Сезанном, вокруг его любимой музыки, хребта Сент-Виктуар до предгорьев Вердона. Здесь несколько гористых

цепей, параллельных морскому побережью, и окрестности пруда Etang de Berre, что держит взлетно-посадочную полосу марсельского аэропорта.

Ярко выраженный средиземноморский климат, сухой и жаркий, с частым гостем – северным сухим и холодным ветром мистраль, позволяет этому апелласьону получать солнечную энергию в среднем 2900 часов в год, иметь мягкие зимы с легким ночным морозцем только на возвышенностях. А земли здесь, как и в остальном Провансе, известняковые – каменистая глина, песчано-гравийная осадочная порода, илесто-песчаные каменистые террасы по берегу реки Дюранс. И есть здесь одно необычное местечко – кратер древнего морского вулкана, прямо на котором, на высоте 400 м над уровнем нынешнего моря, раскинулись виноградники Villa Baulieu.

Шестьдесят пять независимых виноделов и двенадцать кооперативов производят здесь вина трех цветов, но преимущественно розового.

Основные пять красных сортов апелласьона: Гренаш, Сенсо, Кунуаз, Мурведр, Сира.

Дополнительные три: Каберне Совиньон, Кариньян и Каладок.

А пропорции их в красных и розовых винах допускаются следующие: обязательно присутствие минимум двух сортов из основных, при этом Гренаша – не менее 20 %. А дополнительные в сумме не должны превышать 30 %. В розовые вина разрешено добавлять до 20 % белых сортов.

Среди белых сортов основной – Роль (Верментино), он должен составлять от половины до 70 % ассамбляжа. И еще разрешены шесть дополнительных сортов: Клерет, Гренаш Блан, Совиньон Блан, Уни Блан, Семейон и Бурбуленк, которые могут составлять в вине от 30 до 50 %.

Розовые вина явно доминируют (82,5 % всего производства)

Нежные и фруктовые, очаровывающие ярко выраженными ароматами черной смородины, персика, малины и экзотического личи, эти розовые вина очень свежи на вкус, а иногда откровенно минеральны в послевкусии. Они незаменимы для летнего аперитива, удовольствия в чистом виде, но могут аккомпанировать практически любой легкой закуске. О цвете вина французы часто говорят как о его платье, так вот у этих розé «бледные платья откровенных оттенков» (des robes pâles aux nuances franches). Хотите изучить пятьдесят оттенков бледно-

розового? Тогда эта палитра для вас.

Красные вина – это еще 12 %

Округлые и хорошо сбалансированные, со сложными ароматическими букетами, в которых, кроме черных ягод, очень типичен аромат фиалки, немного специй (лавровый лист, перец, лакрица), а также мята и табак. Во вкусе долго ощущаются фруктовые ноты, свежесть и вместе с тем довольно крепкие танины, создающие внушительный объем во рту, благодаря чему эти вина отлично хранятся минимум 15 лет.

Белые вина здесь в меньшинстве, их делают всего 5,5 %, но среди них есть «жемчужины»

Белые вина одеты в платья бледно-желтого цвета с золотистыми или зеленоватыми отблесками. Аромат их, как и у розовых, богат и насыщен: здесь нотки желтых фруктов и цитрусовых, степного меда и сухой травы. Во вкусе много свежести, «смузи» из экзотических фруктов с нежным лимоном.

Я очень люблю саму эту колоритную, вздыбленную скалистыми холмами и поросшую вечнозелеными прованскими дубками местность, которую так приятно с этих холмов обозревать, и, кстати, совсем нетрудно на них взобраться.

А спустившись, обожаю утолить жажду приятного общения и ароматного вина, заглянув в какой-нибудь расположенный неподалеку винный домен, который совсем нетрудно здесь найти.

И, что самое замечательное, в недрах этой настоящей прованской глубинки, куда не каждый турист подумает повернуть свои взгляды и стопы, кипит бурная винодельческая жизнь, с новаторскими течениями, уникальными авторскими технологиями, своими признанными авторитетами. Эта жизнь периодически выплескивается яркими местечковыми праздниками, локальными дегустациями-«междусобойчиками», проявляется в картах вин по ценам производителя в местных безумно «вкусных» ресторанчиках, не обходя, конечно, и звездные мишленовские. В эту живую атмосферу хочется окунаться снова и снова, и каждый раз выныривать с новыми «жемчужинами», людьми и их винами.

Глава 21. Château Revelette (AOC Coteaux d'Aix-en-Provence/IGP Méditerranée). Peter Fischer

*Жизнь слишком коротка, чтобы
пить плохое вино!*

– Гёте



Вино Петер попробовал очень рано. Родители его были эпикурейцами, для них стол – святое, а еда без вина – невообразимая дикость. Отец спускался в свой огромный винный погреб, и никогда за столом сын не видел ни папу, ни даже маму без бокала хорошего вина, будь то ужин или обед, в будни или выходные. Родился Петер в Баден-Бадене, в семье немецких промышленников, это его прадедушка, Огюст Фишер, в 1932 году изобрел первый в мире готовый универсальный клей UHU, который и сейчас найдется в пенале каждого европейского школьника как клеевой карандаш. Никто в их семье не был связан

с крестьянским делом, но Петер удивлял родителей стремлением работать на земле, а именно – стать ковбоем.

Настоящий ковбой из Баден-Бадена

Детская эта мечта привела пятнадцатилетнего Петера в сельскохозяйственный колледж в соседнюю Швейцарию, а уже в восемнадцать лет закинула его в Штаты, где по совету отца, прежде чем поступать в университет, он решил поработать. И вот оно, большое ранчо в долине Сонома, что на севере штата Калифорния, рядом с винодельческим регионом Напа, куда Петера взяли на работу настоящим ковбоем, с лассо и коровами. Счастье есть, и, кажется, сердце винодела Петера Фишера и сейчас полнится этим лихим ковбойским духом, а его статная фигура легко рисует в нашем воображении образ в ковбойском обмундировании на пегом скакуне. Позже Петер водил трактор на ферме, выращивающей помидоры и зерновые, и всё это очень нравилось молодому хиппи конца 70-х.

И вот, в 1980 году, наигравшись по-взрослому в ковбоя, Петер поступил в заветный университет UC Davis в Калифорнии на специализацию «сельское хозяйство». Виноградники Калифорнии находились всего в 45 минутах езды от университета, и невозможно было не заметить, что все здесь учатся именно на энологов, чтобы делать вино. Петер быстро ухватил эту тенденцию и буквально через три месяца сменил специализацию с сельского хозяйства на виноделие. В те времена в Калифорнии уже умели делать неплохие красные вина, которые они с друзьями с удовольствием «дегустировали». Конечно, вина французские, и особенно бургундские, давно и хорошо известные на американском континенте, котировались гораздо выше местных. Окончив университет, Петер не почувствовал Штаты «своим» местом, поэтому решил вернуться в Европу. А куда податься будущему виноделу? Конечно, в колыбель вина, во Францию, в легендарную Бургундию. Здесь Петер, как водится, сначала хотел поработать на какой-нибудь винодельне, опыту набраться, а там видно будет. Но вот тут у него не сложилось, что, в общем-то, неудивительно: человеку стороннему, иностранцу без сколько-нибудь сносного тогда французского, без опыта в виноделии, а главное, безо всякой протекции, работы в Бургундии не нашлось. Зато нашелся добрый советчик, который как в воду глядел: «Поезжай на юг Франции, там хорошие терруары, а вин достойных мало – есть где разгуляться, да и выделиться тебе будет гораздо проще именно там».

Сказано – сделано, и в 1984 году приземлился Петер в прованском Бриньоле, где сразу нашел работу в большом домене. Вино, правда, делали там тогда довольно простое, столовое, продавали его крупным и мелким оптом, да и качество было совсем не то, что сейчас. Но местные жители прекрасно покупали это недорогое терпкое вино десятилитровыми канистрами для собственного потребления, а выпить тогда ух как любили. Поэтому в массе своей прованские виноделы не стремились конкурировать с именитыми собратьями из Бордо и Бургундии. Наверное, не верили в возможность побед на этом фронте и заняли свою добротную, хоть и не самую выгодную нишу.

И вот здесь, в регионе Вар, географически в самом центре Прованса, Петер начал осваивать профессию винодела на практике, в поле и в погребах, а заодно и язык этот заковыристый. Ему, немцу, английский дался довольно легко и теперь уже стал родным, а вот французский – губы вывихнешь и голову сломаешь. Время проходило в работе да общении, и буквально через несколько месяцев случилась ему оказия получить неплохой капитал от своих немецких родственников. Конечно, Петер сразу решил использовать его для основания в Провансе собственного дела, чтобы самому начать, наконец, производить хорошее вино, красное и белое.

При выборе земли Петер оказался нереально прозорлив. Очевидно, сработали прадедушкины визионерские корни, которые смогли опереться на его собственное ковбойское упорство, ведь местные в открытую отговаривали его от понравившегося участка. «На этих северных склонах никогда не вызревает виноград!» – повторяли ему один за другим деревенские знатоки. Но для своего будущего великого красного вина Петер искал именно такую землю и в 1985 году, в 26 лет, стал хозяином Шато Ревелетт, что находится к северо-востоку от Экс-ан-Прованса, рядом со средневековым прованским городком Жук (Jouques) на высоте 300 метров над уровнем моря. Сорок гектаров, из которых двенадцать – виноградники, и среди них сокровище – 85-летний уже тогда сорт Кариньян (кстати, он прекрасно себя чувствует и по сей день!).

Хозяева Шато Ревелетт были уже люди немолодые и имели единственную дочь Сандру четырнадцати лет, которая еще долго не могла принять эстафету, поэтому у них не было другого выбора, кроме продажи. По иронии судьбы, через несколько лет

повзрослевшая Сандра стала-таки полноправной хозяйкой родительского шато, но уже не как дочь старых хозяев, а как жена нового. Ее папа и сейчас живет с семьей дочери и в свои 98 лет очень любит готовить, минимум раз в неделю, провансальский обед для всех. В этой семье Петер и обрел свой новый дом и свои виноградники.

Дети Петера и Сандры, Клара и Юго, которым сейчас 21 и 23 года, оба учатся в Бургундии винодельческим профессиям и уже начали помогать отцу в работе, так что совсем скоро, по окончании учебы, они примут дело отца в свои молодые руки.

А теперь, чтобы подробнее говорить о вине, давайте вернемся к началу пребывания Петера во Франции. В первый год вел он активную переписку со своим хорошим другом-американцем Брэдом из штата Орегон, который тоже хотел учить французский, делать вино и мечтал приехать во Францию. Работая в Бриньоле, Петер нашел у своего босса еще одно место в хозяйстве, и Брэд сразу приехал составить другу компанию. Это было как раз перед покупкой Шато Ревелетт, в 1984 году. И когда в 1985-м Петер заимел свое хозяйство, друг стал ему незаменимым помощником, они вместе начинали новое дело и проработали самые трудные первые четыре года. Правда, сначала всё показалось не таким уж и сложным. Виноградники у Шато Ревелетт уже были, и, кроме старинного Кариньяна, нашлась Сира девяти лет от роду и молодой двухлетний Уни Блан (они оба в работе и сегодня). Друзья активно сажали новые виноградники, а первое свое вино сделали из того, что было. Получилось, как говорит Петер, «школьное вино», то есть сделанное прямо так, как их учили в винодельческой школе, всё по правилам. Это вино оказалось настолько хорошим, что первый же миллезим сразу снискал огромный успех, красное и белое вина были признаны лучшими в апелласьоне, выиграли все возможные медали: Le Concours Générale agricole, Mâcon, les Vinalies и другие. В чем секрет? А всё до смешного просто: технологии, которым друзья научились в одном из лучших винных университетов Калифорнии, были инновационными для Франции, здесь никто так вино не делал, манера виноделия 35 лет назад в большинстве хозяйств Прованса была совершенно аутентичная, по старинке. Понятное дело, приложи к местному материалу немного новизны, и запросто сможешь выделиться. И, конечно, свое вино друзья полностью разливали по бутылкам в домене, никаких бочек или канистр, ведь бутылка и выглядит престижнее, и продать ее можно дороже. В итоге первый урожай разлетелся моментально. Так продолжалось еще три года, потом Брэд уехал, а Петер решил

серьезно изменить направление своей винодельческой «кухни», и дальше ему никогда больше не было так легко.

Так вот, с 1989 года Петер решил вступить на путь чистого земледелия, вести хозяйство только по биотехнологии. Технически это было, по его словам, не так уж сложно, и к началу 90-х первым в своем регионе он стал делать только биовина, потеряв при этом совершенно все свои бывшие медали, а также и народное признание. Что поделаться, если люди любят то, к чему привыкли, а вкус вина изменился? Петер нисколько не пожалел об этой потере, так велико было его желание делать всё более и более натуральные вина, которые искренне отражают качества той земли, на которой растет виноград. «Земля – настолько чистая и сбалансированная система, что у нас нет права отравлять ее, убивать это равновесие. И как можно делать чистое вино на мертвой земле?» – убежден винодел. Итак, нет больше химии в поле, нет никаких добавок в вине, даже дрожжи при брожении винограда добавлять нет смысла, природа уже сама позаботилась обо всем. Год за годом вина становились всё более натуральными, ну, а винные конкурсы – проигранными. А раз нет больше медалей, то вскоре даже отправлять свои вина на конкурсы Петер перестал: нет шансов выиграть, зачем тратить? И сейчас он принципиально не участвует в официальных винных конкурсах и салонах, только в их альтернативных вариантах (off-конкурсы), да и то ради тусовки единомышленников.

Вина Шато Ревелетт не подходят под массовый спрос, но, сохранив свою аутентичность, они обрели немало ценителей по всему миру, получили постоянную прописку в винных картах более чем ста звездных мишленовских ресторанов Франции. Их можно найти у лучших кавистов разных городов страны, а примерно треть бутылок Францию покидает, путешествуя даже в Японию, и прекрасно переживает далекие переезды. Это не очень типично для натурального вина. Но Петер в своих бутылках уверен: «Если вино в добром здравии, ему не нужны сульфиты для того, чтобы хорошо себя чувствовать в дороге».

Искреннее вино = максимум внимания + минимум вмешательства

Вообще-то название «натуральное вино» Петер не любит, гораздо больше ему нравится термин «искреннее вино» (*vin sincere*), «терруарное вино», потому что оно как книга истории терруара и миллезима. *Vin de terroir. Aix-en-Provence septentrional*, то есть «Вино терруарное. Северные области Экс-ан-Прованса» –

вот правильное название и точная классификация вина «Шато Ревелетт», которое Петер указывает на своих этикетках.

«Как вино может быть честным?» – спросите вы. А точно так же, как честно любое существо, живущее в дикой природе и не подстроенное дрессировкой под нужды человека. Год на год не приходится, и иногда природные условия бывают сложными. «Виноград знает и рассказывает то, что происходило на его земле в течение всего года, и наша задача – дать ему открыто выразить всё это, ничего от себя не добавляя, не подстраивая вино под свои желания. Нужно слушать лозу, чувствовать ее и иметь терпение», – объясняет Петер. Так он и делает свое честное вино.

А как же нам, потребителям, понять для себя специфику натурального вина, чего от него ожидать, как его прочувствовать и полюбить, ведь эти вина такие разные, далекие от стандартных шаблонов и зачастую очень непривычные на вкус? Возможно, нам нужно научиться самим читать эту открытую книгу (бутылку), чтобы чувствовать то горячую засуху, то грозовые раскаты, то благостные дуновения морского бриза. Думаю всё же, что разбираться не только в апелласьонах, но и во всех этих местностях и терруарах – не самая злободневная задача для потребителя. Скорее это дело для настоящих сомелье, даже сомелье будущего, дай им бог сил и здоровья. А мы, пробуя натуральное вино, спокойно можем искать в нем всё то, что нам нравится в вине обычном, – ароматы, оттенки вкусов, терпкость или же легкость, представлять себе эту землю, а главное – быть на сто процентов уверенными в том, что наслаждаемся мы чистым природным нектаром, в который вложена не оговоренная нормативами доза продукта химической промышленности, а весомая частица терпеливой и внимательной души местного винодела.

Петер подтверждает мои надежды, говоря, что «раз вино с каждого терруара настолько уникально, то в идеале лучший сомелье мира или же Франции, вслепую его вино попробовав, методом дедукции должен определить: это вино из северного района Экс-ан-Прованса. Вино отсюда не может быть похожим на вино с терруара в трех километрах рядом». И это чистая правда, потому что в трех километрах к востоку находится винный домен хорошего друга и единомышленника Петера, Пьера Мишеланда (Domaine de la Réaltière), склоны там развернуты чуть южнее, и его терруарные вина показались мне совершенно иными на вкус, хотя в них тоже чувствуется этакий нордический стойкий характер, присущий, наверное, всей северной области Экс-ан-Прованса.

Так в чем же особенность земель Шато Ревелетт, как распознать его вина среди многих других? Есть в местном терруаре своя фишка: земли эти, как и предупреждали Петера местные аксакалы, вовсе не рай для лозы, климат очень континентальный, созданный и высотой 330-400 метров над уровнем моря, и влиянием расположенного на юге хребта Сент-Виктуар, той самой музы Поля Сезанна. Мощный хребет высотой в тысячу метров естественным барьером закрывает сюда путь теплым морским муссонам и консервирует прохладу, приносимую северным мистралем. Поэтому даже после дневного летнего зноя ночи здесь часто прохладные, и в самые жаркие годы, когда в других землях сок винограда становится концентрированным, а вино из него получается более плотным, тяжеловатым для питья, вызревший на этой земле виноград не дает вину ощущения тяжести, оно получается естественно свежим и довольно легким для питья, несмотря на «южный» градус в 13,5-14,5 % алкоголя. А если принять во внимание глобальное потепление, то становится даже жутковато от такой прозорливости молодого Петера.

В итоге за 35 лет методичного авторского подхода к созданию вина Петер добился желаемой узнаваемости своей территории и лично себя далеко за ее пределами. Вот вам анекдот. Другой его сосед, тоже винодел, недавно приехал в Нью-Йорк продавать свое вино. Спрашивает его покупатель: «Откуда вы?» «Из Экс-ан-Прованса, – отвечает. – А что?» «А откуда точно будете?» – не унимается покупатель. «На северо-востоке от Экса есть деревушка такая. Жук» – уточняет винодел. «А-аа, вы из деревни Петера Фишера!» – восклицает ньюйоркец. Да простит его действующий мэр Жука. Ну, разве это не победа?

Винная кухня в погребах Петера

Каждый год Петер делает три разные серии вин в своем шато: линейка Château («Шато») трех цветов – это апелласьонные вина АОС Coteaux d'Aix-en-Provence, линейка «Гран-руж» (красное) и «Гран-блан» (белое) от Ревелетт под маркой IGP Mediterannée (именно эти вина и прославили шато прежде всего среди рестораторов и ценителей гастрономии) и уникальная линейка PUR («Чистый»), где 100 % Гренаш, 100 % Кариньян и троица белых Уни Блан/Шардоне/Совиньон самовыражаются в категории Vin de France.

Почему такие разные линейки, одни сделаны по правилам

апелласьона, другие – нет? А просто потому, что сначала вино делается, а потом ищется, под какую официальную категорию оно подходит. Надо заметить, что Петеру совсем не нравятся все эти АОС, IGP, как и другие лейблы, даже BIO и DEMETER (биодинамика). Вы с трудом найдете на этикетках «Шато Ревелетт» значок Bio, он малюсенький или его нет совсем. Биотехнология для Петера – не фетиш, а обычное дело, которое не обязательно афишировать. А эти АОС–IGP ему несимпатичны, потому как обязывают всех на данной территории придерживаться строгих общих правил для получения более-менее единого винного профиля, и часто это ведет к насилию над виноградом ради стандартизации вина. Поэтому сначала вино готовим, как того требует наш честный виноград, а уж потом определяемся с лейблом. Таков принцип.

«Разные технологии выдержки вина – чаны бетонные или чаны из нержавеющей стали, новые или старые дубовые бочки или же емкости-яйца из натурального бетона – это просто инструменты, как разные кастрюли у одного повара. В чем именно ему приготовить один и тот же продукт, зависит от желаемого способа дальнейшего его потребления. Каждая «кастрюля» варит по-своему. Так же и с вином», – уверен Петер Фишер.

Если, например, вы собираетесь с друзьями, будет много разговоров под вино и аперитив с легкими закусками, то и вино нужно более «питкое». Такое вино выдерживать лучше в бетоне или металлическом чане, и это линейка Château в Ревелетт. Если же вас ожидает праздничный рождественский стол, романтический ужин или высокая кухня у крутого шефа, то виноделу не обойтись без дубовой бочки, это вина Grand Rouge и Grand Blanc, своего рода классика жанра в натуральном стиле. Ну, а если хочется удивиться, насладиться и поймать все настроения натурального вина, это может дать тонкий пищевой бетон в бочках-яйцах, и тогда ваш выбор – линейка PUR от Ревелетт. Надо сказать, что такие уникальные бочки делает во Франции только один мастер, используя специальный бетон, если можно так выразиться, пищевой. В нем нет ни железа, ни химической склейки, а только натуральные природные составляющие. На своих четырех ножках выстроились они рядом в погребе, похожие на огромные серые яйца динозавра или на настоящие капсулы инопланетян, затаившиеся до поры. Их округлая форма не дает вину вконец успокоиться, мотивируя его к постоянному внутреннему движению, что в итоге еще больше обогащает вино кислородом и лучше раскрывает его природные ароматы. Такая вот кухня, она же и кабинет Петера – его рабочий стол с тетрадами урожаев каждого года, графиками брожения,

заметками, другими бумагами стоит прямо в погребке, посередине между двумя рядами таинственных «яйцеголовых» бочек.

Из жизни павлинов

Как вы уже поняли, всё в этом шато честное и натуральное, не исключение и местные павлины. Настоящие живые павлины, с синими переливающимися шеями и длинными зелеными хвостами, совершенно дикие, они ходят по дорожкам вокруг шато, по парку и окрестному лесу, как домашние куры. Будьте осторожны в сумерках, их не очень хорошо видно на дороге, но зато отлично слышны их зычные переклички. «Уау!» – звонкий крик из-за соседнего кипариса, которому вторит далекое «О-о!» откуда-то из леса за шато. Где мы? В райских кущах индийского раджи? Или это местное вино так ударило в голову? А реальность такова, что павлинов этих сейчас немного, четыре или пять особей. Еще пять лет назад их было около двенадцати, но повадилась шею им скручивать местная лиса: стоит молодому павлину на ночь уснуть под кустом на земле, а не на высокой ветке, так всё, утром его недосчитаетесь. После нескольких таких жертв выжившие павлины на несколько лет ушли куда-то. Может быть, лису отманивали, но после двух-трехлетнего маневра они постепенно возвращаются, целые и невредимые. Нравится им искренняя живая аура Шато Ревелетт, и они поддерживают ее своими статными силуэтами на фоне окрестных зеленых лужаек и на этикетках местных винных бутылок.

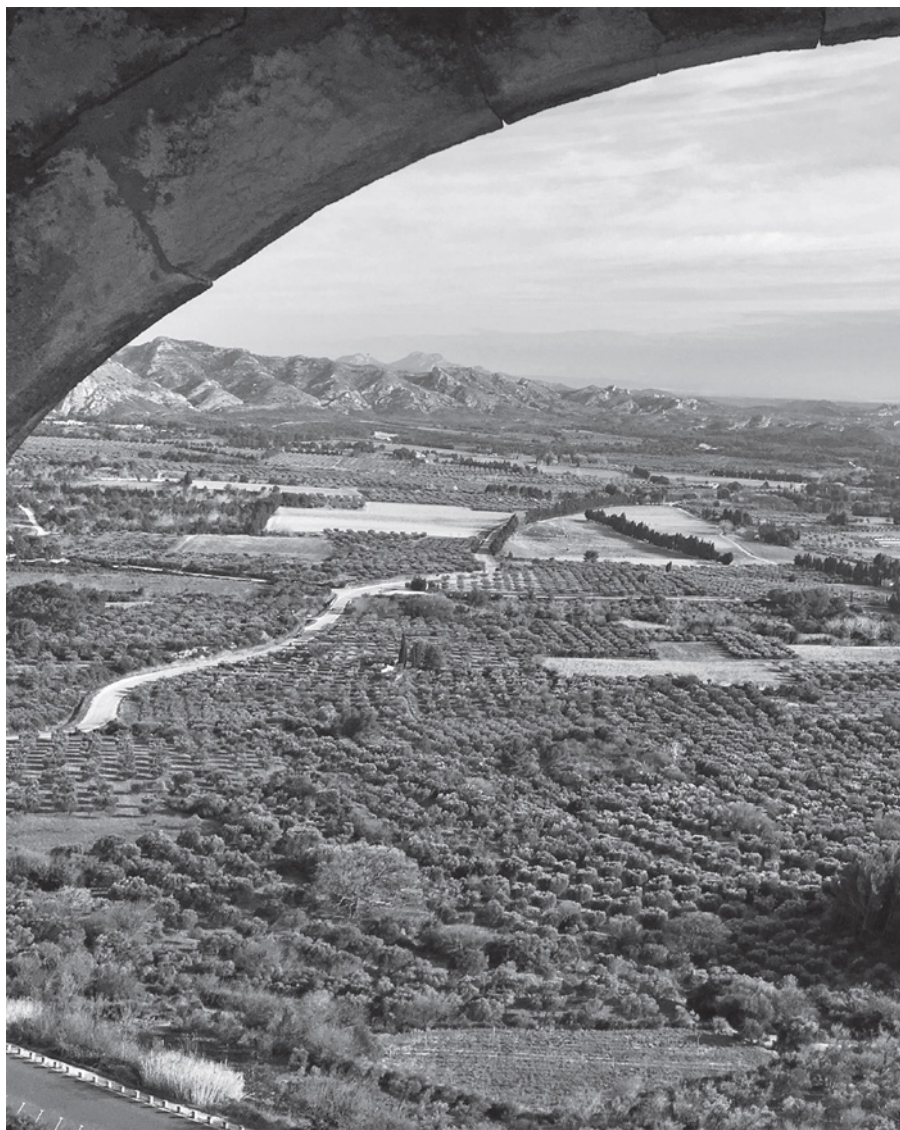
Февраль 2020

Это может быть интересно импортерам:

В 2002 году Петер с двумя друзьями купили домен в Приорате, потому что Петер считает местную землю одним из самых лучших в мире терруаров для красного вина. А к его прозорливости ни у кого из знающих Петера нет вопросов. После падения Берлинской стены и вплоть до кризиса 2008 года это вино экспортировали из испанского Приората в Россию.

Общий процент экспорта в Шато Ревелетт сейчас упал до 26 %, но хозяин готов поднять его до 30 %, чтобы две трети оставлять все-таки во Франции. Петеру хотелось бы экспортировать понемножку везде. Но в России его вино пока не купить. Надеемся, что импортер найдется.

Глава 22. AOC Les Baux de Provence



Здесь виноградники соседствуют с оливковыми рощами, а вино уступает пока в известности оливковому маслу. Неудивительно, ведь апелласьон Ле-Бо-де-Прованс – один из самых молодых в Провансе, он выделился из AOC Coteaux d'Aix-en-Provence только в 1995 году. Причиной тому стала исключительная специфика местной почвы и климатических условий для производства именно красных вин, благородных, богатых нюансами. В то время как Кото д'Экс, прежде всего, был организован для узаконивания прованского розового вина.

Почвы в Ле-Бо-де-Прованс очень каменистые, сложенные из осыпи песчаника с уникальным химическим составом, а климат здесь как на поставленной на солнце сковороде: чертовски жжет и сушит, хоть масла оливкового подливай. С одной стороны, это сложно, выживают лишь определенные сорта, но с другой, экологической, вовсе даже не плохо, потому что большинство вредителей сюда носа не кажут. И мы с гордостью перечисляем сейчас этот маленький апелласьон в числе тех уникамов, которые производят на своей территории стопроцентно только биовино, то есть без использования синтетической химии.

Расположенный между Роной на востоке и началом хребта Люберон на западе, этот маленький апелласьон (250 га) окружен скалистыми холмами Дез-Альпий, 180 дней в году обдувается сухим и холодным мистралем. Винный Ле-Бо-де-Прованс можно назвать братишкой Шатонёф-дю-Пап. И сортовой состав красных вин здесь очень похож, хоть и правила более строгие.

Основные сорта: Гренаш, Мурведр и Сира. Они должны составлять не менее 60 % в красном ассамбляже, и использовать нужно как минимум парочку из них. Для дополнения можно взять Сенсо, Кунуаз, Кариньян (не более 30 % в сумме) и до 20 % Каберне Совиньон.

Эти красные выходят из погребов полнотелыми, с ароматами специй и гарриги, которые при взрослении эволюционируют в конфитюрные ягоды и всякую дичь (мускус, нотки кожи, кроличьего меха), потому что большинство виноделов выдерживают их в дубовых бочках. Полностью раскрываются красные только через 4-5 лет, хранить же их можно не менее десяти. Хороши эти вина к любому соусному мясу, а особенно к прованскому ягненку в травах.

Итак, создан апелласьон был для красного вина, его производят здесь около 75 %, а остальное – розовые. В Ле-Бо-де-Прованс розé удивительным образом сочетают в себе мощность и утонченность, в их ароматах часто можно встретить ноты сухофруктов и лесных орехов. Они отлично подойдут для легких закусок (оливки, тостики с тапенадом), к гриль-ассортименту и особенно замечательны к средиземноморской рыбе.

А вот белое вино на этой территории делать можно, но оно обязано быть «усыновленным» апелласьоном-родителем, то есть на его этикетке всегда будет указан АОС Coteaux d'Aix-en-Provence и правила, соответственно, тоже берут оттуда. Такой вот ситутасьон.

Глава 23. Mas de la Dame (AOC Les Baux de Provence). Сестры Anne Poniatowsky и Caroline Missoffe



Долина ангелов и демонов

«Чому я не сокіл?» Или не дрон? А как хочется полетать над долиной ангелов и демонов Ле-Бо-де-Прованс! Просторная равнина округлой формы с возвышающимися по периметру скалистыми холмами, на которой в геометрическом рисунке

выстроены оливы и виноградники. Ветер. Над Ле-Бо всегда носится ветер, вытячивая из местных скал причудливые фигуры, шевеля аккуратно стриженные шевелюры олив. Они, будто серебристо-зеленые лохматые шарики на палочках, воткнуты в землю ровными линиями, что сверху кажутся пунктирными. Ряды виноградных лоз, напротив, сомкнуты плечом к плечу и чинно танцуют прованский фарандоль. Низкое солнце добавляет этим линиям теневую 3D-геометрию. Местами свечи кипарисов стрелками обозначают дорогу к низким каменным строениям ферм с покатыми черепичными крышами. Если повернуть лицо навстречу северному мистралю, то там, на длинном плоском утёге скального плато, издали можно различить силуэты крепости. Это величественные руины средневекового города могущественных сеньоров Ле-Бо, рыцарей с очень разносторонней репутацией. «Племя орлов не может быть вассалами» – был их девиз, и именно здесь имели эти сеньоры свою центральную резиденцию.

Именно в этой долине, с видом на замковые руины, растяг сейчас оливы и виноградники в своем поместье Мас-де-ля-Дам две сестры, Анн и Каролин. И историю их появления здесь никак не вырвать из общего потока событий, людей, тенденций, что веками несется через эти древние земли. Начнем с эпохи более древней, но обещаю вам настоящие «американские горки» по оси времени, так что держитесь крепче. Полетели!

Дальновидные предки ^[6]

Согласно легенде, в XV веке одна наследница богатого рода сеньоров Арля, Мартига и Фоса, Элен Хуголен, которую называли «Дама из Фоса», отчаявшись дожидаться возвращения своего мужа-рыцаря из крестового похода, удалилась грустить в домик, затерянный в скалах Ле-Бо-де-Прованс. Она дала своему поместью имя Mas de la Dame. Место ее вдовьей печали стало затем обычной фермой, где, традиционно для этой местности, делалось оливковое масло и немного вина.

С конца XIX века у европейской аристократии появилась мода на Французскую Ривьеру, и вот, по дороге из Парижа в Канны, каким-то непостижимым образом некоторые из них заворачивали сюда, на холмы около Ле-Бо-де-Прованс, чтобы здесь поохотиться. Тихие были места, изобиловали мелкой непуганой дичью. Не отказывал себе в таком удовольствии и Огюст Фай (Auguste Faye), крупный торговец вином из Макона (южная провинция Бургундии). Охота на куропаток и зайчиков в местных кустах полюбилась Огюсту настолько, что в 1903 году он купил поместье

Mas de la Dame и устроил здесь свою охотничью базу. Так бывшая обитель дамской скорби стала местом спокойного отдыха бургундского аристократа.

Дальше век XX. Сын Огюста, Робер Фай, проникся любовью к этому поместью меж холмов Дез-Альпий еще в детстве, когда приезжал сюда с отцом. Надо сказать, что виноградники росли здесь всегда, но Огюста они практически не занимали, ведь он был охотником. А вот выросший в серьезного парижского бизнесмена Робер обратил на них весьма пристальное внимание. В 30-е годы он начал реставрацию старого дома, античной мельницы для изготовления оливкового масла, занялся неухоженными виноградниками, активно заменяя непродуктивные лозы. Новые Робер сажал, как говорят сейчас, «по старинке», то есть все сорта вперемешку, но он начал изучение этих терруаров и купил еще несколько участков.

Сразу после Второй мировой Робер совершил здесь настоящую локальную революцию: он построил специальный винный погреб с бетонными чанами для выдержки вина и первую в регионе автоматическую линию для розлива вина по бутылкам. Дело в том, что его основной бизнес был связан с импортом во Францию хорошего крепкого алкоголя, он отлично понимал этот рынок. Поэтому начал винодельческую династию Робер с производства качественного розового вина, которое стал успешно экспортировать в Штаты. Вскоре он понял, что эти земли просто созданы для красного вина, и дело завертелось. В качестве емкостей для своего вина он решил использовать толстенькие и низкие бутылки темного стекла, в которые традиционно разливали кальвадос. Эта стильная и оригинальная форма стала визитной карточкой домена, в такие бутылки и сейчас разливают все вина линейки Gourmand.

И вот что примечательно, всю эту винодельческую движуху осуществлял Робер, так сказать, удаленно, из Парижа, без отрыва от своего основного торгового бизнеса. То есть он был, по сути, хозяином-управленцем, а не собственно виноделом. Родившись под серым парижским небом, он вкладывал в это дело свою прикипевшую к прованскому поместью душу. Поэтому дело спорилось. И так же потом поступали еще два поколения его наследников, вплоть до внучек, нынешних хозяек домена, Анн и Каролин.

И за то, что их дедушка еще в далекие времена между двумя войнами услышал в этой затерянной глуши звонкую ноту будущего триумфа, первым разглядел эти уникальные винные терруары, внучки часто сравнивают его по проницательности с Нострадамусом.

Нострадамус и Ван Гог здесь были

Кто не знает астролога-предсказателя, а также фармацевта и борца с чумой Мишеля Нострадамуса? А ведь родился он тут, поблизости, в соседнем городке Сен-Реми-де-Прованс в 1503 году. Встречала ли его тогда лично наша «Дама из Фоса» Элен Хуголен, основательница поместья, история умалчивает, но вот он точно был знаком с ее именем. В одном из своих предсказаний Нострадамус написал: «Однажды море наступит на землю и остановится лишь у стелы Mas de la Dame». Вот как! Эта стела и сейчас встречает нас на дороге у въезда в имение. Впрочем, море пока приближается медленно. Хотя, с глобальным потеплением, прогнозы Нострадамуса рискуют когда-нибудь сбыться.

А теперь ныряем снова в век XIX, ведь многие, очень многие знаменитости побывали в этих, казалось бы, забытых богом местах. Вот и Винсент Ван Гог не исключение, хоть знаменитостью, конечно, тогда он еще не был. В 1889-м пешком с мольбертом по дороге из лечебницы в Сен-Реми пересекал он хребет Дез-Альпий в поисках новых сюжетов. Одна из пологих черепичных крыш Mas de la Dame между сосенками и виноградниками в те времена укрывала амбар, и она вдохновила Винсента на новую картину. На ней та самая крыша в окружении зелени и скал долины Ле-Бо. Нынешние хозяйки с удовольствием используют изображение с картины на этикетках своих винных бутылок, вы увидите их на вине серии Gourmand и Coin Caché. Как, кстати, и предсказание Нострадамуса – оно начертано на этикетке красного вина La Stelle («Стела»).

А вообще надо сказать, что Нострадамус и Робер Фай были не единственными пророками и провидцами насчет местных перспектив. Для понимания последующего селебрити-бума Ле-Бодде-Прованса нужно упомянуть еще одного персонажа. Он из мира гастрономии, поэтому и для винной истории весьма важен.

«Укромный уголок»: тайная жизнь знаменитостей

1945 год. Рэймон Тюйе (Raymond Thuilier), 48-летний бывший директор страховой компании из Парижа, открывает в домике, затерянном среди скал Ле-Бо, уютный шарм-отель и хороший ресторан при нем. Это ставший впоследствии культовым пятизвездный отель Oustau de Baumanière («Усто де Боманьер»). Его ресторан уже в 1948-м получил первую звезду гида «Мишлен», в 1951-м – вторую, а в 1954-м – третью! Его история –

тема отдельной книги, не будем сейчас углубляться, отмечу только, что этот пионер культурно-гастрономического туризма изобрел новую модель «отель + ресторан в красивой глубинке». В последующие годы экономического ренессанса и эпохи роста использования индивидуальных автомобилей идея доказала свою гениальность и принесла Рэймону и его внуку-наследнику славу и состояние (кто из путешественников-гурманов не знает теперь сеть отелей Relais&Châteaux?), а Ле-Бо-де-Прованской глуши – бум элитного туризма.

Так вот, великие актеры, политики, знаменитости со всего мира приезжали специально в Усто де Бонманьер, среди них Марк Шагал, Пабло Пикассо, Кларк Гейбл, Альбер Камю, Кристиан Диор, Жан Кокто, Гарри Трумэн, Уинстон Черчилль, Шарль де Голль, и это вовсе не полный список. Ну, а в ресторанах, как известно, сервируют хорошее вино!

Сама английская королева Елизавета II в то время обожала ресторан и отель Рэймона Тюе. Известно также, что в 1970-м в ресторане городка Фонвьей ей сервировали красное вино из домена Mas de la Dame и оно королеве очень понравилось. Факт этот ободрил тогда Робера Фая, который уже был известен за пределами Франции как экспортер розового вина.

А впоследствии именно для ресторана «Усто» его внучки Анн и Каролин создали новую линейку вина под названием «Укромный уголок» (Coin caché).

Почему же уголок этот укромный?

Да потому, что далее эти знаменитости стали приезжать сюда не только погостить, но и приобретать здесь резиденции. Ле-Бо – не Куршевель или Канны, куда элита слетается себя показать. Сюда, в долину Дез-Альпий, знаменитости приезжают, чтобы ото всех в своем маленьком раю укрыться. Их обычные прованские домики не похожи на помпезные виллы Лазурного Берега, они надежно прячутся за заборами из стриженных кипарисов, а сами персонажи узнаваемы могут быть лишь булочником, мясником да фермером на еженедельном рынке. Местные провансальцы же по характеру таковы, что им глубоко безразличны всякие авторитеты, с одинаковым интересом они готовы обсуждать рецепт айоли или ужасную погоду с любым подвернувшимся под руку соседом. Идеальный «укромный уголок», coin caché, не правда ли?

Для доказательства упомяну еще несколько звездных имен, и мы вернемся наконец к хозяйкам нашего винного домена, которые, кстати, со многими из них знакомы, ведь мирок-то этот

тесен.

- Принцесса монахская Каролина удалилась в Сен-Реми после гибели своего мужа, итальянца Стефано Казираги, подобно «Даме из Фоса». Она сняла в начале 90-х один из домов на долгосрочной основе, чем бесповоротно взвинтила цены на недвижимость в этом регионе.

- Шарль Азнавур счастливо жил в течение 27 лет в своем доме с голубыми ставнями, с оливковой рощей и садом в три гектара в городке Мурьез, здесь он и умер 1 октября 2018-го.

- Жан Рено – самый ближайший сосед Анн и Каролин, он купил домик шесть лет назад у близких друзей их родителей.

- Другие французские театральные и киношные знаменитости: Жамель Деббуз, комический актер («Амели», «Астериксы» и пр.), купил имение, где мечтает потом «состариться с удовольствием», черный гигант Омар Си (фильмы «1+1/ Неприкасаемые», «Шоколад») тоже живет неподалеку и, поскольку ему трудно остаться незамеченным, отправляет за вином в Мас-де-ля-Дам своего телохранителя; Даниэль Отёй, Венсан Одонж и другие. Периодически они выходят из своих тайных уголков, и их можно приметить среди гуляющих по рынку и лавочкам в Сен-Реми.

А мы вернемся в Мас-де-ля-Дам, чтобы убедиться, что место дамской скорби XV века превратилось в источник дамского счастья для сестер Анн и Каролин в XX.

Нынешние хозяйки

Сказать, что сестры-виноделы Анн и Каролин – крестьянские дочери, выросшие на тракторе, не получится. Обе они – успешные парижские журналистки, привыкшие к суетной столичной жизни, где обросли широким кругом знакомств, свили каждая по своему уютному семейному гнездышку и вырастили по трое детей. С самого детства каждое лето уезжали они отдыхать в семейное поместье в Ле-Бо-де-Прованс. Их дед, а затем и отец, проживая в Париже, удаленно управляли этим хозяйством, производящим вино и оливковое масло. Здесь, детьми, они были искренне счастливы и сюда позднее стали привозить и своих детей-парижан. Под вечно синим небом неумоимо стрекочут цикады, можно ловить за хвост пригревшихся на каменной стене ящериц, прятаться в тени огромного платана с корзинкой сочной черешни, выбирать первые спелые виноградины из тугой разноцветной грозди. Всё это так приятно делать летом в Провансе. Виноделие

же в этой семье по традиции было вторым, фоновым бизнесом, который и дед, и отец очень любили и бросать не хотели.

После внезапной смерти отца сестры поначалу не восприняли перспективу стать виноделами всерьез. Их старшая сестра Лоранс и вовсе не захотела иметь ничего общего с семейным делом, оставив его двум младшим и унаследовав родительские пенаты в столице. Делать нечего, хозяйство должно жить дальше. Анн и Каролин вступили в права наследования доменом в 1995-м, и в том же году был основан винный апелласьон AOC Les Baux-de-Provence, председателем которого, кстати, сейчас является младшая, Каролин. Анн было тогда 40, а Каролин 37 лет, и всё следующее десятилетие поместье Мас-де-ля-Дам терпеливо ожидало своих новых дам, в то время как они продолжали сидеть на двух стульях и безостановочно мотаться между Парижем и Провансом, повторяя путь своих предков по мужской линии.

Конечно, небольшая, но дружная команда профи в домене отлично справлялась со всеми работами, но есть вопросы, которые нужно решать самим и только на месте, особенно если затеваешь что-то новенькое. А задумали сестры ни много ни мало – серьезную модернизацию хозяйства в плане технологий и маркетинга, как того требовало новое время. «За эти десять лет мы поменяли здесь потихонечку всё, – признается Каролин, – метод посадки лоз и их обрезки, саму винификацию, внешний вид этикеток и способы дистрибуции вина». Их отец был бы доволен, узнав, как дочери позаботились о его последнем детище, красном вине «Стела» (La Stelle): украсили этикетку рисунком знаменитой стелы, снабдили пророчеством Нострадамуса и начали успешно его продавать.

История одного вина

Еще больше гордости за наследниц дед и отец испытали бы, узнав о рождении нового специального кюве (винной линейки) под говорящим названием Coin Caché, или «Укромный уголок», как мы с вами уже знаем. Саму идею создания нового вина с иным названием и сильно отличающимися вкусовыми характеристиками подал хозяйкам приглашенный ими для аудита опытный энолог, знаменитый персонаж винного театра Долины Роны месье Жан-Люк Коломбо (Jean-Luc Colombo). Считается, что хороший энолог должен быть также успешным маркетингологом, а в случае с Жаном-Люком этот идеальный меланж дополнился еще креативностью и душевным подходом.

Задача: войти в винные карты больших ресторанов, таких,

например, как соседний «Усто де Боманьер».

Вопрос: как это сделать, если твое вино под маркой Mas de la Dame уже десятилетиями известно во всех местных кафе, брассери и семейных ресторанах? Этот винный бренд мишленовским шефам не интересен.

Ответ: нужно создать отдельную марку вина специально для крутых рестораторов, с безукоризненно чистой репутацией.

Отлично! Месье Коломбо со скрупулезностью однофамильца-сыщика и при поддержке Анн и Каролин включился в его разработку.

Сначала появилось белое Coin Caché – атипичный ассамбляж еще дедушкиного Семейюна (да-да, это редкий в Провансе гость из Бордо) и Русана с белым Гренашем и Клерет. Так родилось необычное, благородное гастрономическое белое вино.

Через пару лет в «тайном ордене» прибыло: красный брат родился из Гренаша с самой старой делянки у подножия хребта, что слился в томном клубнично-вишневом экстазе с черносливовой Сира. Редкое вино, полнотелое, мягкое и многослойное. Каждая его бутылка пронумерована, и нынешним хозяйкам, безусловно, есть чем гордиться.

А бутылки для этой линейки взяли снова те, дедушкины, необычные и узнаваемые – кальвадосные. Очень вам рекомендую «заглянуть» в эти белый и красный укромные уголки, и не только в мишленовских ресторанах, но и прямо в бутике самого домена, по дороге из Сен-Реми в Ле-Бо-де-Прованс, здесь они ждут вас по очень демократичной цене (€23).

Теперь давайте вернемся к нашим парижанкам в то время, двадцать лет назад, когда они только начинали входить во вкус винодельческого мастерства. Постепенно их парижские дети подрастали, крепко вставая на обе ноги, а их прованские пасынки, одноногие виноградные лозы, всё настойчивее требовали к себе хозяйского внимания. И если учитывать те перемены, которые хозяйки затеяли, то и тем более. Постепенно их визиты в Прованс становились всё более длительными и частыми. Вскоре Каролин отправилась учиться винной науке в университет вина в Дижоне и сама занялась производственными вопросами в домене. Анн, как журналист по теме экономики, взяла на себя экспорт и администрирование. И в итоге в 2005 году нынешние дамы Mas de la Dame, сестры Анн и Каролин, наконец, окончательно решили переехать из Парижа и поселиться в поместье, повернув таким образом историю их семейства. Дети и внуки остались пока жить своей жизнью, а я расскажу о том, как в парижской семье

привязывают будущих наследников к земле и знакомят с трудом винодела, ведь важно не прерывать династию.

Традиция одного ванданжа

Итак, настает сентябрь, напоенная солнцем лоза тяжелеет, вдоволь накопив сладости, а значит, наступает пора ванданжа (vendange) – сбора урожая винограда. Сентябрьское утро на юге – это первое облегчение после круглосуточной августовской жары, когда так приятно снова накинуть на себя что-то давно забытое, с рукавами, а лучше легкий свитерок. Сбор винограда – прекрасное занятие для «жаворонок» и сущее наказание для любителей поспать с утра, потому что работа начинается прямо перед восходом солнца и длится максимум до десяти часов утра, пока тени еще длинные. Надо успеть, чтобы наступающая дневная жара не запустила раньше времени процессы брожения в аккуратно срезанном и сложенном гроздь к грозди в большие корзины драгоценном сладком сырье. Всего 3-4 часа в день работает бригада сборщиков, хотя бывают и вынужденные выходные, если, например, пойдет дождь, но такое случается в этих местах крайне редко.

Работа эта не только ответственная, но и физически непростая. Представьте себе фитнес для мышц бедер, ягодич, а также верхней части тела, когда, если чуть неправильно нагнешься, нагрузка падает на спину, так что к концу работы можно и не разогнуться. Давайте попробуем вместе! Готовы?

Острый секатор в руки, подходим к первой лозе на линии. Начали. Вдох. Приседание, раз-два, легкий наклон корпуса вперед с вытягиванием рук, три-четыре, высвобождаем тугую гроздь из обнимающих ее листьев, всё это в легком (или глубоком) приседе, пять-шесть, выдох, и одной рукой держим гроздь, другой срезаем ее ножку и, внимание, – желательно без своих пальцев, семь-восемь. Вдох. Теперь поворот тела в сторону ведра, куда надо аккуратно эту ценность положить (не бросить с лету), девять-десять, разворот корпуса обратно, выдох.



Упражнение повторяется до конца рядка сначала с одной стороны лозы, а потом в обратном направлении – с другой. Рядки бывают оптимистично короткими, в десять «ножек» винограда, а бывают и по несколько сотен метров, и высота виноградных лоз зависит от сорта: Гренаш повыше, а Пино Нуар довольно низенький, по плечо.

Есть еще следующее упражнение: когда ведро наполнилось, нужно отнести его к корзине (или трактору), что может стоять метрах в 10-20 от вас в междурядье. Иногда это могут делать за

вас более физически выносливые члены бригады, особенно если вы – женщина или ребенок.

«Как ребенок? – спросите вы. – Неужели здесь используют детский труд?» Нет, конечно, детским трудом это не называется, ведь ребятам уже больше 16 лет. И мы говорим сейчас о будущих наследниках домена. Пройти полностью один ванданж от начала и до конца – местная семейная традиция для приобщения к своей земле, к труду винодела. Ведь эти дети вырастают не в поле, они рождаются, живут и учатся в Париже. Конечно, для молодого столичного жителя провести каникулы под теплым солнцем и синим небом Прованса – отличный отдых и веселое развлечение. Все дети в семье всегда были душой привязаны к этим холмам и виноградникам. Но все-таки не забываем, что они – семья виноделов, хоть и не живущих в своем хозяйстве постоянно. Поэтому каждый из них по достижении 16 лет проходит в Мас-де-ля-Дам такое вот «крещение ванданжем».

Так было с самими Анн и Каролин, с их шестерыми детьми, а скоро наступит черед поколения девяти внуков. Сложности только с тем, что сентябрь – начало учебного года и выбраться с отрывом от учебы даже на неделю – задачка не из простых. Но традиция – дело святое. Как гласит популярная французская поговорка, *n'oublions pas des bonnes habitudes* («нельзя бросать хорошие привычки»), и как же это правильно, не так ли?

У наследников – своя траектория

А пока шестеро будущих наследников живут своими жизнями, в разных частях планеты. Один из сыновей Каролин – в Китае, два других – в Париже, как и один из сыновей Анн. Другой сын Анн пока во Франции, в Лионе, а вот единственная девочка-наследница, дочь Анн, живет дальше всех – в Японии. Хозяйки пока вовсе не волнуются за наследников: «Их шестеро, что и так многовато для прямого раздела. А пока нет желающих сию минуту заняться виноделием или управлением, пусть они строят свои жизни. Ведь и мы сами окончательно решились стать виноделами только в 47 и 50 лет. Так что у них еще есть время на другую жизнь». Это правда, мир меняется, и сейчас уже хозяину винного домена не обязательно жить на винограднике, достаточно иметь там профессиональную команду и работать с ней «на удаленке». Если раньше, например, специалиста-энолога невозможно было представить себе без его толстенных, закапанных винными пятнами тетрадей ванданжа с графиками ферментации, нарисованными от руки, то у нынешнего поколения энологов есть IT-инструменты для ведения всех своих

рабочих журналов. Если Анн и Каролин уже в девятых работали с доменом удаленно, приезжая сюда всего пару раз в месяц в горячий сезон, то уж сейчас и подавно есть для такой работы все возможности.

А место для жизни – просто личный выбор. У Анн и Каролин он случился в пользу Прованса. Эти удивительные увлеченные женщины, изменив свои судьбы, вдохнули новую жизнь в свое поместье, подняв его на новый качественный уровень, и, кажется, сами нашли здесь свой тайный счастливый уголок. Стройные ряды их биовиноградников и пунктирные линии оливковых рощ гармонично вырисовывают типичный ландшафт долины Ле-Бо. Теперь, уезжая в Париж по делам или повидаться с детьми и друзьями, они обе уже на следующий день грезят своим Провансом.

Женская история через века

Часто люди думают, что название Мас-де-ля-Дам таково, потому что у него две дамы-хозяйки. И правда, это имение исторически тесно связано с женщинами: у деда хозяек были три дочери, они помогали ему в работе, а одна из них, Жаклин, их мама, вместе с мужем приняла домен после смерти деда. У их родителей тоже три дочери, и вот две из них стали хозяйками. Да и самая первая владелица, давшая имению это название, тоже дама, Элен Хуголен.

Ну, а в поколении нынешних наследников настоящая катастрофа: пять сыновей и всего лишь одна дочка.

– Пока она заниматься нашим делом не хочет, но... Возможно, у нее нет выбора? – с улыбкой заключает ее мама Анн.

Апрель 2020

Глава 24. AOC Bellet



«Ницца». Какой образ первым возникает в вашем воображении при упоминании этого слова? Лазурное море. Синие стульчики на Английской набережной. Яркие рыже-охряные фасады старого города. Солнце, нега, отпуск.

А как же виноградники?

Виноградники в Ницце? Бокал вина в баре, ресторане – да. Но виноградники, они же где-то далеко!

А вот и нет.

Буквально в 20 минутах к северо-западу от площади Массена, на крутых холмах, выходящих к реке Вар, узкими террасками живописно обрамляют склоны почти 60 гектаров местных виноградников.

Все девять виноделен AOC Bellet (Белле) имеют нисуазскую

прописку, и вообще это единственный во Франции апелласьон, полностью расположенный в черте большого города^[7]. А еще это единственный винный апелласьон на Французской Ривьере, или, административно говоря, в департаменте Alpes-Maritimes, который смог-таки «урвать место» для виноградников меж галопирующей урбанизацией побережья и первыми отрогами Приморских Альп. Признан он был одним из первых во Франции, в 1941 году, а историки говорят, что виноградники здесь разводили еще те самые греки-фокейцы, которые в дремучем 600 году до н. э. основали город Массалию, нынешний Марсель. Насиженные, в общем, виноградной лозой местечки.

А всё неспроста, давайте приглядимся к этой холмистой местности. С крутых склонов на высотах 300 и более метров лозы наши одним глазом любят лазурным морем Бухты Ангелов, а другим – вершинами заповедного массива Меркантур, что большую часть года принакрыты снегом. Внизу же, по неширокому кулуару, сбегает к морю бурная молочно-дымчатая река Вар. По ее коридору овевают наши лозы два противостоящих ветра: теплый морской бриз и прохладный сухой горный ветер с Южных Альп. Такая аэрация круглый год лучше любой химии борется с болезнями винограда, держит его в бодрости духа так, что дегустаторы часто вслепую относят вина Белле к категории северных, но никак не южных территорий.

К такой свежести южного вина есть еще важная предпосылка, собственно, ключевой фактор этих мест – их особенные почвы. Они называются научным словом «конгломерат», это будто бы зацементированная в мельчайшем песке крупная галька, почва довольно бедная, но в которую корни виноградной лозы могут проникнуть очень-очень глубоко, чтобы отыскать там воду. Так вот, поскольку лоза наша не только красиво смотрится на крутых террасках с видом на море и горы, но и усердно трудится, вина АОС Bellet отличаются невероятной элегантностью, а многие красные удивляют изяществом, таким редким для винограда, созревшего под южным солнцем.

Итак, каждое из девяти винных хозяйств этого камерного апелласьона практикует ныне био– или биодинамическую технологию винного производства и делает все три цвета вина: розовые, белые и красные. Профили этих вин могут, конечно же, у них друг от друга отличаться, но вовсе не сложно уловить в них некоторые общие черты.

Розовые вина Белле мягкие по вкусу, изысканные, с легким оттенком сладости, такие часто называют *rose gourmand* (розе гурман). Эти черты дает им редкий местный сорт винограда

Braquet (Браке), что доминирует в розовых ассамбляжах. Этот сорт вы вряд ли найдете где-то еще во Франции, как и другой уникальный красный, La Folle Noire (Фоль Нуар, или «сумасшедшая черная» в переводе), что может дополнять букет розового и авторизован только в этом апелласьоне.

В красные ассамбляжи Белле могут добавляться Гренаш, Сенсо или тот же Браке, но королевой все-таки стала именно Folle Noire. Фоль Нуар – старинный провансальский сепаж, в других землях может называться иначе, например на юго-западе Франции это «Черная дама», а в Уругвае, где ее очень любят, зовут Vidiella. Фоль Нуар любит карабкаться по камням, при этом несказанно продуктивна и невероятно интенсивно окрашена, а также весьма ароматна. Некоторые виноделы говорят про нее: «Лезет в гору с полными сумками и в ярком боевом макияже», ну, точно сумасшедшая женщина! Впрочем, на деле образ этот весьма обманчив. Хоть красные вина из этого сорта сразу же цветом выдают свой южный темперамент, но дальше они удивляют необычным изяществом вкуса, имея при этом сложный букет ароматов, где чувствуются ноты пряностей, перчика и розы, а с возрастом – ягодный конфитюр. Да, возраст им к лицу, вина эти способны очень красиво и долго стареть, причем не только красные, но и белые.

А из чего же сделаны белые вина Белле? Конечно, в этой местности все любят Rolle (Роль), или Vermentino, а к нему можно подмешивать Шардоне или Бурбуленк. В итоге одни любят делать более свежие и минеральные белые, чтобы употреблять их для немедленного удовольствия. А другие виноделы в глубине своих погребов лепят с помощью дуба более мощные и пышные экспонаты, способные противостоять времени. Оба этих белых портрета типичны для Белле.

Нельзя сказать, что эти «карманные» винодельни Ниццы, такие близкие и такие далекие от Английской набережной, снабжают всю Францию и тем более весь мир своим уникальным вином. Вы же понимаете, что 60 гектаров на всех – это редкая жемчужина, малюсенький взрыв конфетти посреди огромных площадей соседнего АОС Coteaux de Provence. Вина эти вы можете отведать в ресторанах и винных барах самой Ниццы. А если не поленитесь, то смело стучитесь в ворота к виноделам, они все открыты для визитов и готовы будут провести для вас дегустацию у себя в домене. Там же вы сможете приобрести понравившиеся экземпляры этой редкой породы прованского вина. Bonne dégustation!

Глава 25. Château de Bellet (AOC Bellet). Компания La Francaise REM. Интервью: Ophélie Guinard

*Dieu n'avait fait que l'eau, mais
l'homme a fait le vin.*

*Бог создал лишь воду, но человек
сделал вино.*

– Виктор Гюго



Дегустация в часовне?

Вы когда-нибудь дегустировали вино в настоящей часовне? В этой стены покрыты фресками, располагающими к тишине и концентрации. Иисус говорил людям: «Пейте вино, кровь мою». Вино предлагают испить в церкви на причастии. Так почему же не насладиться глотком «божественного напитка», что все-таки создан был человеком, в «божественных чертогах», возведенных, кстати, тоже человеком?

Часовня в Château de Bellet, где сейчас проводятся дегустации вина одноименного винного хозяйства, выросла на вершине холма в 1873-м. Она сложена из белого известняка с античных карьеров у деревни La Turbie, что высится прямо над княжеством Монако. Магический этот камень имеет свойство с годами белеть всё сильнее, за это его очень полюбили и активно использовали и в Монако: кафедральный собор, фасады знаменитого казино, а Принц Альбер I воздвиг из него свой величественный «храм моря», нынешний Океанографический музей.

А наша часовня хранит дух 23-летней красавицы Аньес Руассар, баронессы де Белле в четвертом поколении, что погибла при родах сына. Мальчик ее выжил, возмужал и воздвиг в память о матери эту часовню, легкую и изящную, как молодая Аньес, что вышла полюбоваться морем на этот холм, самый высокий в округе. Часовню освятили, и на протяжении 139 лет она служила частным храмом семьи, в ней проходили все семейные обряды баронов де Белле – крестины, свадьбы, отпевания, праздники. Здесь в крипте в конце XIX века были захоронены и некоторые члены семьи. Бароны де Белле и сейчас живут на этой земле, в прекрасном шато, что прячется среди высоких деревьев ниже по склону. Периодически приводят они в часовню своих внуков, гостей и друзей, чтобы познакомить с историей семьи. Потому что часовня больше им не принадлежит. И богу больше она не служит. Зато теперь она открыта для всех. Что же произошло? Давайте обо всем по порядку.

Бароны Де Белле

На этих холмах еще в Средние века молчаливые монахи Saint Pons делали для местных сеньоров вино из черного сорта Фоль Нуар (Folle Noire) и белого Роль (Rolle). Склоны и сейчас остались такими же крутыми, а вот вино теперь гораздо круче средневекового!

История же самого шато восходит к XVI веку, когда семья савойских сеньоров Руассар (Roissard) построила здесь свою первую резиденцию, прекрасный «палас» в пьемонтско-сардинском, или, как его еще называют, нисуазском, стиле: красно-охряное трехэтажное, прямоугольной формы здание. Этой семье в 1777 году король сардов (ведь Ницца с 1720-го по 1860-й была частью Сардинского королевства) дарует титул баронов^[8] De Bellet. Семья Roissard de Bellet поселяется здесь с этого времени уже постоянно, в XIX веке устраивают они реконструкцию и обновление своего замка, добавив к нему круглые башни-донжоны, и продолжают культивировать на

склонах виноградники. Эти лозы устояли в двух катастрофах конца XIX века – Французской Революции и нашествии эпидемии филлоксеры, в то время как практически половина соседних виноградников вынуждены были перепрофилироваться, кто на цветы гвоздики, а кто и отдался под жилые строения.

Последний барон-винодел, Гислан де Шарнасе (Ghislain de Charnasé), стоял во главе домена с 1970 года. Заботливо сохранял он старые сорта Браке (Braquet) и Фоль Нуар, собрал и обработал 42 миллезима, неустанно улучшая качество своего вина. Он первым в апелласьоне, названном, кстати, именем их исторической винодельческой семьи АОС Bellet, начал вести свое хозяйство по биотехнологии. А еще Гислана почитают за то, что именно он защитил в начале 2000-х виноградники этого апелласьона от исчезновения под натиском неутомимых девелоперов, скупавших эти земли под постройку недвижимости. Как? Он поддерживал молодое поколение виноделов, многим тогда не было и 40 лет, и ему удалось договориться с мэром Ниццы о том, чтобы виноградники Белле были вписаны в план города как сельскохозяйственные угодья, на которых запрещена застройка. «Я никогда не терял надежду», – говорил тогда Гислан в интервью журналистам, и его уверенный, спокойный, с хитринкой взгляд человека, знающего что-то большее, заставлял верить в лучшее.

Сейчас ему слегка за 70, его дети и внуки живут с ним здесь, в семейном замке, кто постоянно, а кто наездами, но вот никто из них продолжать винодельческую династию не захотел. Так бывает. И в 2012 году барон продал 7 гектаров своей земли с виноградниками и часовней, что стоит на ней, оставив семье здание самого шато, бывший «палас» и земли ниже по склону.

Новая жизнь семейных виноградников под новыми корпоративными хозяевами

Виноградники у барона де Белле купила не другая семья, а серьезная французская компания, занимающаяся инвестиционными продуктами в сфере недвижимости, La Française REM. Вместе с ними она приобрела еще 6 гектаров соседнего хозяйства Coteaux de Bellet и объединила все 13 гектаров виноградников под одним именем, которое было уже хорошо известно винным ценителям – Château de Bellet. Так маленький семейный винодельческий бизнес юридически стал частью бизнеса крупной компании, даже группы компаний. Но зачем финансистам винный домен? Что они собирались с ним

делать? Давайте разберемся.

Есть в составе этой группы компания, специализирующаяся на финансовых продуктах в области виноделия, то есть они дают возможность людям вложить часть своих капиталов в хорошее вино и зарабатывать на этом хоть не безумно большие проценты, но зато даже часть «натурой». Ее «винные» девелоперы умеют выбирать перспективные виноградники в престижных АОС Долины Роны, бургундских Grand Cru и Бордо и первыми уже предложили рынку новый инвестиционный продукт. Для успеха главное – правильно выбрать два актива: терруар и команду виноделов, чтобы оба спокойно и профессионально могли делать каждый свое дело, земля – свое, виноделы – свое. Тогда финансистам останется только зарабатывать на этом, не вмешиваясь в процессы винодельческие. Прекрасный же, товарищи, принцип: «профессионал, уважай другого профессионала, и всем будет счастье», не правда ли?

Конечно, новые хозяева сделали необходимые инвестиции, главная из которых – постройка нового, современного погреба для винного производства. В него можно спуститься прямо с панорамной площадки-террасы перед часовней, двухуровневой «улиточкой» уходит он вниз. Прямо у входа, в красивом холле, нас встречает белокаменная статуя Аньес, перенесенная сюда из часовни. Как Святая Дева, хранит она теперь святыни виноделов. Рядом, в светлом зале овальной формы, блестят металлическими боками вставшие в хоровод большие бродильные чаны. А серьезные инструменты, дубовые бочки, прячутся в нижнем уровне-гrote, там им комфортно, влажно, темно и прохладно.

Хозяйством сейчас занимается та же команда, что работала у барона-винодела Гислана, всего четыре человека на виноградники и погреб, к ним добавилось еще трое сотрудников на бутик и административный фронт. Среди них и моя собеседница Офелия Гиснар (Ophelie Guisnard), коренная нисуазка, что с 2017 года работает здесь «дежурной по хозяйству», отвечая за весь домен в целом. Милая, невысокая, серьезная, очень конкретная девушка с пронзительным взглядом цвета лесного ореха глаз.

Кстати, если вы всё еще думаете, что мир французского виноделия такой закрытый, в него совершенно невозможно попасть снаружи, то спешу вас разуверить: это не так, по крайней мере не везде так. Сама Офелия Гиснар тому подтверждение. Родом с этих же нисуазских холмов, она получила здесь диплом коммерсанта по недвижимости и уехала в Англию, где с

увлечением работала... кондитером в пабе, а затем поднялась в нем же до шефа кухни. Но страсть к вину, привитая еще родителями-эпикурейцами, взяла свое. Дальше всё просто: диплом сомелье (WSET-3), анонс должности администратора домена в интернете, резюме, и вот, можно сказать, «с улицы», без рекомендаций и семейных связей, попала Офелия в мир виноделия. «Это мой терруар, – смеется она. – Я, как и эти лозы, выросла здесь».

«Нашей команде новый владелец дает полный карт-бланш в текущем управлении доменом, ведении дел в хозяйстве. Несмотря на регулярные контакты, мы не чувствуем навязчивого контроля и их указаний, будто мы сами по себе», – рассказывает Офелия. Но такое невидимое присутствие «большого брата» может быть весьма полезным для маленького домена, ведь они теперь работают в одной упряжке! Чем более благородным, рафинированным и элегантным становится вино, тем выше инвестиционная привлекательность предлагаемого владельцем продукта. Вот вам еще пример взаимной пользы и конкретной помощи.

Энолог Eric Boissenot

Благодаря La Francaise наше Château de Bellet смогло привлечь к себе внимание и даже получить честь работать с одним из самых известных энологов мира, что входит в тройку лучших, Эриком Буасно (Eric Boissenot). Он консультирует сейчас 180 виноделен в мире, в том числе 40 Crus Classés из Mécloc. Вот вам имена некоторых из них: Lafite Rothschild, Latour, Margaux, Mouton Rothschild, Léoville Las Cases, Léoville Barton, чтобы понимать его уровень. Работа даже такого великого энолога-консультанта по традиции проходит в скрытном режиме, он остается теневой фигурой, его имя не указывается на этикетках вина, ведь звезды – это сами великие шато. И представьте, наша маленькая звездочка, Шато-де-Белле из Прованса, чудесным образом нашла место на этом небосводе. Маэстро приезжает сюда всего один раз в год, в феврале-марте, когда наступает самый ответственный момент – ассамбляж, чтобы участвовать в создании вина. И постепенно их благородное белое и красное вина к 2017 году снова обретают слегка утраченную с уходом из рук барона гармонию, приближаются к истинному выражению своего уникального терруара. Bravo команде и спасибо мэтру за дельные советы!

Вино, оцененное Томасом Лжефферсоном и принцем

Для начала парочка довольно известных фактов:

Еще в 1787 году будущий третий президент США Томас Джефферсон, большой любитель и профессиональный знаток французских вин, будучи во Франции, описал в своем дегустационном блокноте белое вино «Шато Белле» как Grand Cru из Ниццы.

В 2011-м принц Монако Альбер II и принцесса Шарлен выбрали белое вино юве Baron G 2008 из Шато Белле для гала-ужина на своей свадьбе в Монако.

Вина Шато Белле – это редкие перлы, ведь в год здесь делается всего-то 25 тысяч заветных бутылок. Еще реже их можно встретить за пределами Лазурного Берега: всего 5 %, то есть примерно 1250 бутылок, отправляется на экспорт в Японию, Бельгию, Штаты, Голландию, Италию – этим количеством уж точно не наводнить мир. Да и сам-то микроскопический апелласьон АОС Bellet в мире известен только посвященным. Что далеко ходить, даже в туристическом офисе Ниццы просто так вы никакой информации о нем не найдете, нужно самим порасспрашивать. Каждый раз гадаю, специально это делается или нет, но имидж конфиденциальности и секретности этих вин – чистая реальность, на которой и играют профессионалы. Поэтому считаю настоящим преступлением не попробовать эти редкости, до которых совершенно реально дотянуться с Лазурного Берега, если вы тут. Двадцать минут на машине с Английской набережной, и вы на месте! Только визит с дегустацией здесь нужно бронировать заранее.

Итак, в этом шато делают три линейки вина: La Chapelle (терруарное) и Baron G (гран вэн), обе в трех цветах, и линейка Agnes (исключительное, очень маленький тираж), только в белом и красном.

Белое Château de Bellet – издавна его «козырная масть» и чистая гордость. В нем главенствует итальянский сепаж Роль, в La Chapelle даже на 100 %, а в двух других винах на 90-95 %, и дополняется он сортом Шардоне. Ароматы белого дарят садовые фрукты (грушу), слегка приправленные пряностями, что и делает вино оригинальным. Во рту обволакивающее, гармоничное, с легкой приятной горчинкой, которая переходит в мускатный орех в послевкусии. Это вино можно смело хранить минимум 5-10 лет.

Розовое – оригинальная находка, ни на что не похожее и с

первого «нюха» узнаваемое вино, стопроцентно сделанное из уникального местного сорта Браке. Baron G 2019, как и предыдущие миллезимы, превосходно отражает свой терруар, год от года держит марку и не меняет свой портрет. Типичный его аромат – роза, которая, в зависимости от возраста вина, может дополняться малиновым или вишневым конфитюром. А вкус удивит вас свежей прованской дыней, округлостью и сладкой гармонией. Это «розé де гарде», то есть то самое, которое можно хранить, и с годами оно будет проявляться всё интереснее. Розовое La Chapelle тоже пахнет розой, а еще пионом и ирисом, это комплексное вино со сладкими обещаниями, которое очень нравится дамам.

Красное «Шато Белле», тоже легко узнаваемое по ароматам сочных ягод ежевики и чернослива, что дает ему местный сорт Фоль Нуар, умело балансирует во вкусе между перечными и карамельными оттенками. Глубокое Baron G весьма мягко пьется даже молодым, хотя, конечно, лучше бы заложить его в погребок лет этак на 10-15. La Chapelle, со своими специями и телесной мощностью, отлично подойдет и сейчас к хорошему говяжьему стейку, ягненку или под дичь.

За эти редкие перлы готовьтесь выложить от 20 до 40 евро за бутылку. Но что это за цены по сравнению, например, с бордоскими Гран Крю?

А теперь время вернуться к часовне, в бывшей крипте которой устроен сейчас камерный дегустационный зал «Шато де Белле», ведь именно отсюда начинается визит. Как так случилось, что семейная католическая святыня стала теперь местом поклонения Бахусу?

Святое – в светское

Человек отдал строение и его дух Богу, но если по каким-то причинам оно перестает служить ему, рискует оказаться заброшенным, то, ради сохранения исторического достояния и чтобы жизнь вернулась в его стены, человек может забрать строение у Бога обратно. Для этого у церкви есть обряд «десакрализации», и он был произведен в часовне Шато де Белле в 2012 году, после продажи этой земли семьей последних баронов де Белле. Все церковные атрибуты были возвращены церкви, а свои захоронения семья спокойно перенесла на кладбище в Ницце, в семейный склеп.

Новые хозяева обосновали внутри небольшое бюро, бутик по продаже вина для клиентов и дегустационный зал, и теперь

здание снова вернулось к жизни, с ее каждодневными заботами и радостями. «Мы не монахи, но работаем в часовне, ходим сюда, как к себе домой, – говорит Офелия, называющая свою функцию в этом домене «швейцарский нож». – И хоть люди мы не религиозные, но духовные, и, конечно, чувствуем светлую энергию этого места. Весь оригинальный декор часовни остался в том виде, как был, мы только добавили некоторые декорационные и утилитарные элементы для винного бутика».

Я сама могу подтвердить, что, находясь в светлом миниатюрном зале под высоким 27-метровым сводом этой элегантной часовни, явно ощущаешь какую-то добрую силу и важность происходящего. Возможно, это витражи и фрески окружают атмосферой таинства, а может, потому, что предчувствуешь фразу Офелии: «Дамы и господа, приглашаю вас на дегустацию»?

Сентябрь 2020

Глава 26. Domaine des Hautes Collines de la Côte d'Azur (IPG Alpes-Maritimes). Georges Rasse и сыновья

Georges Rasse и сыновья

*Что получится, если бутылку с
розé забыть на черепичной крыше под
ярким прованским солнцем на
несколько месяцев?*

(Отгадку ищите в тексте)

Японская танка от автора



День выдался необычным даже для начала марта. Деревеньку Сен-Жане и окрестные горы спрятал плотный туман. Белое облако залегло на склоне, по которому сбегает вниз виноградники единственной теперь здесь семьи виноделов Расс (Rasse). Терраса винного бутика, что постаментом возвышается над этим склоном, окутана туманом, и из него, словно костлявые руки из небытия, тянутся мне навстречу ветви древней оливы. Гулкую тишину разрывают шлепки капель из каменного фонтана, он и сам вдруг вырисовывается за толстым стволом дерева. Сразу же за ним взгляд выхватывает гладкие животики больших стеклянных

бутылей, шеренгой стоящих на бордюре над белой пустотой. Очень странно видеть эти 60-литровые емкости-«бомбонеты» покрытыми влажным сумраком, ведь их настоящее предназначение – подставлять бока солнцу, чтобы оно обжигало ультрафиолетом налитое в них для вызревания вино. Терраса, где эти бутылки поселились вот уже тридцать лет назад, смотрит прямо на юг, и целый год солнце каждодневно проходит здесь слева направо, исправно и совершенно бесплатно выполняя свою часть работы на местного винодела Жоржа Расса. А вот сегодня оно получило выходной, наверное, специально, чтобы показать мне необычный ракурс этого места. Белесая слепота, гулкое «кап-кап» и тишина... Но неземное спокойствие это обманчиво, жизнь здесь не остановилась, она скромно прикрылась от гостей пушистым одеялом.

В первый раз я посетила этот винный домен в 2014 году с друзьями. Мы были удивлены самим способом изготовления, многослойным вкусом этого вина, очарованы картинами брата хозяина, что покрывают стены всего помещения и царят на этикетках. А сильнее всего нас покорила сам хозяин, месье Жорж Расс, и его колоритные, по-провансальски закрученные пышные усы. И вот сейчас я не сразу узнала в загорелом бородатом мужчине, вышедшем мне навстречу из тумана, прежнего Жоржа. О-ля-ля, где же роскошные усы?

Да, борода меняет человека внешне, но суть его никуда не делась. Осталось ощущение, что вы попали внутрь невидимого механизма, а перед вами – его центральный узел, вокруг которого всё здесь крутится. И это Жорж. Ни один звук не ускользнул от уха хозяина во время нашей беседы, ни один человек не прошел мимо, чтобы что-то у него не спросить. Каждые десять минут, а то и чаще, нас кто-то прерывал с неотложным делом или вопросом. Вот невестка приехала забрать ящик белого вина для своей сырной лавки в Антибе, ей нужно сделать счет-фактуру. Вот старший сын ищет бутыл с винным осадком: он готовит «доб по-провансальски» и ему срочно нужен этот незаменимый ингредиент. Младший сын спрашивает что-то про тару, куда она подевалась. А вот рабочий наполняет большой чан неправильным напором вина, его надо поправить. Звонит телефон – что-то кому-то привезти, отгрузить, встретить, пообещать. Поразительно, что Жорж при этом каждый раз удивительно точно возвращается в ту точку, где был прерван его рассказ! «Так, я остановился на том, что в нашей деревне все были виноделы?» Я вас уверяю, что еще не видела в Провансе винодела, умеющего настолько красочно рассказывать свои истории. Про что его ни спроси, найдется

байка, философская сентенция или быль, достойная отдельной повести.

Ох, и сложная у меня задача, столько всего интересного, что хочется выложить всё и захлеб. Давайте начнем с его родины, деревушки Сен-Жане (Saint-Jeannet), притулившейся к скалистому склону хребта Бау на высоте около 400 метров над морем и всего в 23 километрах от Ниццы.

Деревня виноделов Сен-Жане: от римлян к Жоржу Рассу

Деревенька Сен-Жане, как и ее виноградники, существует с римских времен. Археологами подтвержден двухтысячелетний возраст местных руин на плато Бау, трех древних олив и найденного здесь виноградного пресса. Еще на рубеже нашей эры римляне делали здесь вино. Если посмотреть на него глазами современной винной технологии, это было вполне себе натуральное вино, так что ему не хватало стойкости, не могло оно долго храниться. Чтобы вино быстро не скисало, античные виноделы вынуждены были добавлять в него всякие ароматы, пряности, травки, специи, то есть вкус у этого вина был совершенно не такой, к которому мы сейчас привыкли. А всё почему? Тут у Жоржа Рассы имеется свой ответ: «Потому что римляне ни химию еще не знали, чтобы стабилизировать вино, добавляя в него сульфиты (диоксид серы), ни, конечно, потому, что они пока не открыли принцип облучения вина солнцем, как это сделал мой отец. А мы научились делать натуральное вино стабильным, заменяя сульфиты живым ультрафиолетом, который дает в изобилии наше южное солнце. Это натуральная алхимия, и наше вино храниться может долго». Такой вот простой семейный секрет. А римлян Жорж искренне считает своими предшественниками, ведь именно на его земле был найден их винный пресс, а две из трех сохранившихся с той эпохи олив растут именно у его дома, и одна настолько обширна, что обнять ее ствол можно только вшестером. Наверное, не случайно именно на его полянках и дожили до сегодняшнего времени виноградники, через века и тысячелетия.

Перенесемся теперь в середину века двадцатого. Как говорит Жорж, «в 1950-е в Сен-Жане было 700 жителей и 700 виноделов». Это не значит, что всего обитателей насчитывалась одна тысяча четыреста, это означает только, что каждый из семисот жителей деревни был или считал себя виноделом. «В ту пору не понастроили еще всех этих нынешних вилл, – продолжает

Жорж. – Стояла маленькая деревня, а вокруг, на крутых склонах Бау, – сплошные виноградники». На самом же деле жителей в деревне было больше семисот, но точно можно сказать, что свое вино делала в деревне каждая семья, для себя. Да, пили в те времена много, уж минимум по литру-два на работника в день, но ведь и труд преобладал чисто физический, на свежем воздухе, так что, сколько ни выпей, за час работы весь алкоголь выветрится.

А сегодня ситуация в корне изменилась: сейчас в деревне более четырех тысяч жителей и... ДВА винодела, причем оба из одной семьи. Куда же делись остальные 698 виноделов, что произошло? А случилось то, что бурное развитие люксового туризма на Французской Ривьере в XX веке докатилось постепенно и до этих склонов с панорамными видами на море. К сожалению, а может быть, к счастью, большинство тех виноделов не устояли перед неотразимыми предложениями деляг-девелоперов и продали им свои земли. Единожды получив неплохие деньги, многие их радостно «проели», и вот так на месте древних виноградников выросли вокруг деревни богатые виллы.

Рене Расс, отец Жоржа, свою землю тогда сохранил. Помните, я говорила про две двухтысячелетние оливы? Так вот, деревья эти магические. Жорж уверяет: «Каждый раз, когда под ними проходишь, паф – получаешь немедленный заряд тысячелетней энергии, и невозможно от этого допинга отказаться». Он уверен, что эти оливы и уберегли их виноградники от продажи, и до сих пор помогают работать на этой вовсе не простой земле, на которой виноделы жили всегда. Семья Расс, безусловно, если не прямые потомки тех римлян (следы поколений потерялись в дебрях Средневековья), то уж точно виноделы с 1850 года, о чем в местных архивах записи имеются.

Тюиле – черепичное, или «загорелое», вино

Так чем же так примечательно местное вино? Подошло время рассказать об уникальном методе его вызревания, который, без сомнения, изобретен был в этой деревне и который практикуется Жоржем Рассом и сейчас. Есть у этого вина авторское название – *tuilé*, или «тюиле» (от слова *tuile* – черепица), черепичное то есть, а я бы назвала его «загорелым», потому что это вино долго вызревает на солнце. Месье Расс поделился историей появления этого необычного метода, вот она.

В ту пору, когда в деревне Сен-Жане все были виноделами, если кто-то строил новый дом или амбар, то в завершение стройки, чтобы покрыть крышу черепицей, на помощь собиралась

вся деревня. Существовал у селян обычай, что в конце работы, дабы удостовериться в прочности новой крыши, прямо на ней устраивали всеобщий праздник с закусками и вином, как положено у друзей-виноделов. Так строили и новую крышу на винном погребе у семьи Расс, она оказалась прочной, поспраждовали хорошо, разошлись уже затемно. И вот через несколько месяцев Рене Расс случайно обнаружил на этой крыше забытую бутылку розового вина, которое будто бы загорело, цвет его стал оранжевым. Чисто из любопытства винодел это забытое вино, конечно же, попробовал и... был весьма удивлен эффектом. Вино ему чертовски понравилось, ведь его кисловатый вкус изменился на орехово-пряный, необычный для сухого вина. С тех пор он решил специально выдерживать свое розовое, а заодно и красное вино долго-долго на солнце, чтобы добиться аналогичного эффекта. Так и родилось это специфическое «черепичное» вино «тюиле», которое вслед за Рене стали делать и другие деревенские виноделы, и теперь открытие считается достоянием Сен-Жане.

Через тридцать лет после этого сын Рене Расса, Жорж, стал сознательно изучать влияние ультрафиолета на вино с целью понять, что же в нем происходит. Методично делал он анализы «загорающего» вина на разных этапах, чтобы уловить тот момент, когда вино уже стабилизировалось, но еще не начало окисляться. В итоге такой период был найден: чтобы сухое вино набрало нужные ароматы и силу для самостоятельного хранения без единого миллиграмма сульфитов, ему нужно «позагорать» около трех месяцев. А вам, друзья, сколько времени нужно провести на пляже для надежной перезарядки после рабочего года? В Провансе никто никуда не торопится, даже вино. Так вот, по истечении трех месяцев, стабилизировавшись, местное розе тюиле остается здесь же еще на 3-5 месяцев для вызревания, набираясь аромата мадеры и специй. А натурально сладкое вино, которое Жорж тоже делает из слегка перезревшего винограда, в процессе становления проводит аж до двух лет под солнцем Прованса! Вот и стоят рядом на солнечной террасе, притягивая взоры гостей, толстые стеклянные 60-литровые бутылки-«бомбонеты» – гранатовый цвет, медовый, коралловый.

Так делается сейчас в хозяйстве не только сухое розовое вино Tuilé de Saint-Jeannet, но и красное, линейки Pressoir Romain, что потом дозревает в бочках, натурально сладкое вино Rancio, идеальное под сигару, редкость и уникальная специфика этого хозяйства, а также очень камерное по количеству бутылок кюве Blanc Prestige – сухое натуральное белое. Вообще, натуральное белое вино без сульфитов – огромная редкость, и не каждый год

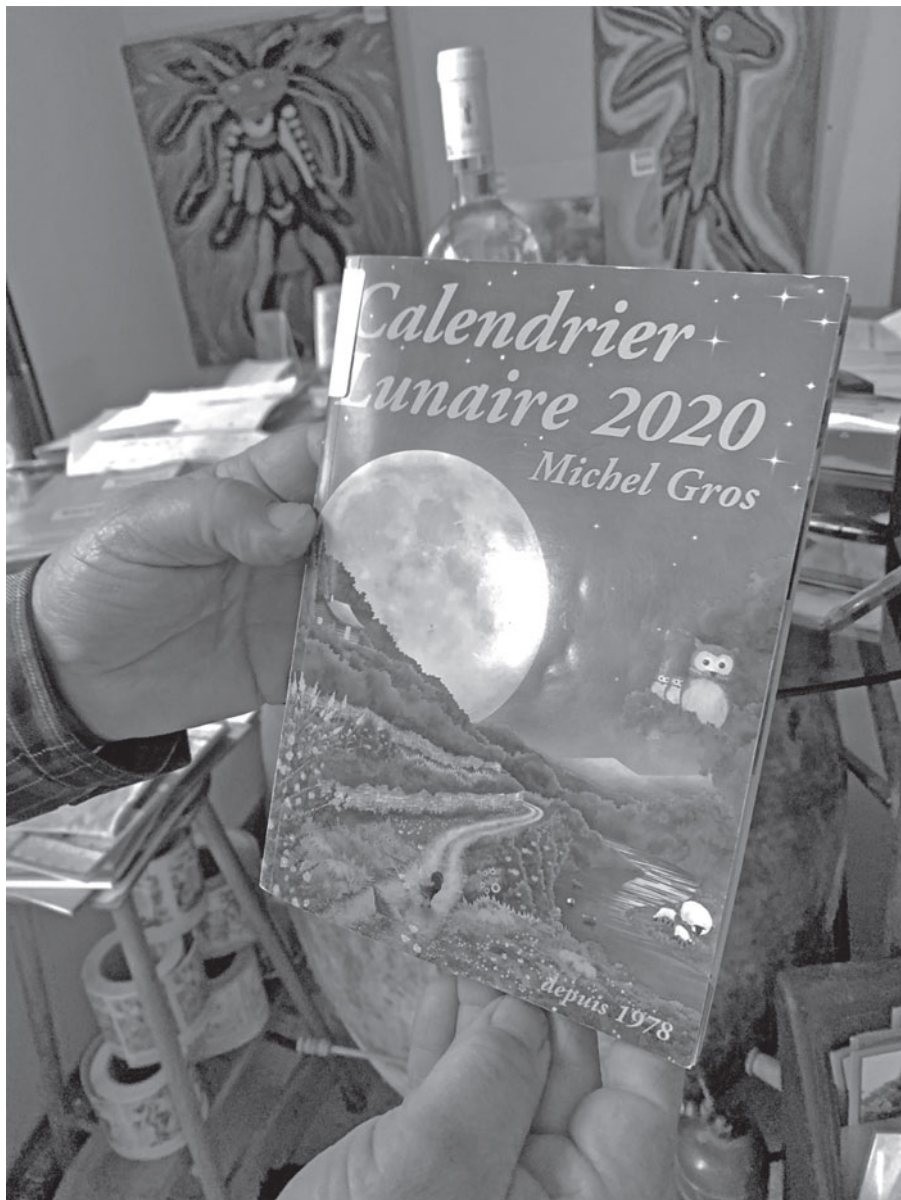
оно получается. Жорж Расс с удовольствием объяснит нам чуть далее, почему это так.

Лунный календарь и интуитивная спонтанность

Лед и пламень уживаются в душе винодела. Луна и интуиция – вот два главных советчика Жоржа Расса в его стремлении делать вино наиболее натуральным, близким к природе способом. Их, и только их, а не каких-то там специалистов-энологов слушается он беспрекословно.

Интуитивно вел хозяйство его отец, он прекрасно чувствовал многие вещи, доверял своей «чуйке», и она его не подводила. Из своих тринадцати детей (да-да, у меня тоже перехватило дыхание, когда я об этом факте узнала), он интуитивно выбрал в наследники винодельни именно Жоржа. И теперь уже Жорж рассказывает мне о своем методе работы: «Я чувствую землю, лозу, не могу это объяснить. Утром встаю, смотрю на лозу и понимаю – этот сорт собираем сегодня! Предупредить кого-то о сборе урожая заранее для меня никак невозможно».

Второй верный помощник – луна. Иногда она эту интуитивную деятельность регулирует, заранее подсказывая самый подходящий для той или иной работы день или обозначая запретный период. Земная жизнь любого организма незримо подчинена лунным циклам, хотим мы этого или нет. И тот, кто решил делать вино по биодинамической технологии, это люди, явно исповедующие определенную философию или даже примкнувшие к сектанству «луно-лозопоклонников», они всегда работают в паре с луной. Настольный лунный календарь (Calendrier lunaire, самый старый из них – авторства Michel Gros) – не суеверие, а повседневность для создателей биодинамического и натурального вина.



Лунный календарь винодела. Незаменимая вещь для того, кто делает натуральное вино!

Вот вам пример. Жорж рассказывает, что нельзя готовое вино разливать по бутылкам в абы какие дни. Важно, чтобы вино в это время не работало, а находилось в покое, потому что любая внутренняя работа в период розлива даст затем неприятный осадок в бутылке. Вот представьте, что вы заняты глубокими размышлениями, и тут вас грубо прерывают с необходимостью, например, пересест в другое кресло, потому что уборка. Вы

вынуждены передвинуться, и даже, возможно, простите это вторжение, но осадочек-то останется, да и мысль глубокая прервется! Вот так же и вино. А в лунном календаре как раз указаны конкретные даты, когда вино отдыхает, таких дней в месяце всего несколько, и вот на них, значит, нельзя намечать никакую другую деятельность. В 2020 году отдыхающее розовое было успешно разлито по бутылкам 15 апреля.

Сложности в создании натурального вина

Как в любом живом человеке, в натуральном вине всегда есть какое-то несовершенство. Очень часто оно замечается именно на глаз, потому что у вина это несовершенство цвета. Труднее всего приходится виноделам с белым и розовым вином. Изыскания и усовершенствования продолжаются, но не каждый год венчаются успехом и пробкой на готовой бутылке, поэтому натуральные белые и розовые вина так редко пока встречаются на рынке. Красному вину намного легче выдержать принятый в обществе цвет, ведь огрехи вроде легкой мутности или оранжевого оттенка не воспринимаются в нем так критично. А вот к белому вину почему-то мир более придирчив. Можно, конечно, разлить белое натуральное вино в бутылки темного цвета, как красное, но ведь мало кто из ценителей будет пить его «из горла», а попав в бокал, все скрытые огрехи станут явными. Мутный или необычный цвет белого вина отпугивает потребителя.

Побороться с этим можно, добавив немножечко химии, совсем чуточку, только чтобы избежать появления коварного оранжевого оттенка. Так Жорж делает с белым и розовым линейки Pressoir Romain, это вина биодинамические, с разрешенными микродозами некоторых химических элементов. А вот для вина из категории «натуральное» (Vin Nature) любые внешние добавки полностью исключены. Ни те, что сохраняют цвет, ни те, что используются для стабилизации вина и способствуют его «здоровью», то есть могут бороться с нежелательными бактериями, болезнями. Вы, конечно же, слышали тысячу раз слово «сульфиты», так вот это и есть самая традиционная «винная присадка» SO_2 – диоксид серы. В дозах 30-40 мг/л она разрешена и в биовинах, и вы никогда никак на себе этого не почувствуете, а вино сохранить легче.

Но как же выжить вину натуральному? Виноделы отвечают на этот вопрос практически одинаково: «Если мы вину доверяем, если оно здоровое, то будет оно красивым, и храниться сможет много лет, и даже путешествовать». Ответ, казалось бы, простой, задача только в том, как довериться вину, как естественным

способом воспитать его здоровым? Жорж уже тридцать лет движется по этому пути, и с каждым годом он ближе к цели, делая всё более и более натуральными свои вина. И он убежден, что в создании здорового вина, как в воспитании здорового малыша, не нужно создавать вокруг него идеально стерильную обстановку, лучше дать ему возможность привыкнуть к своим микробам, сжиться с ними. Согласитесь, зачастую у родителей, которые упавшую дома на пол детскую соску каждый раз бегут обдавать кипятком, ребенок всё равно часто болеет. Так и с вином, чистота в погребе необходима, но стерильность, похоже, излишне изолирует вино от возможной «прививки». Чтобы в будущем быть здоровее, вино надо научиться самому бороться с микробами.

Ну, и вы понимаете, конечно, что такие рискованные методы винного производства неприменимы ни для винного кооператива, ни для сколько-нибудь большого винного производства, где каждый год нужно «выдавать на-гора», возможно, уже на корню проданную партию вина всегда одинакового портрета и качества. В натуральном же виноделии пока нет гарантий подобной однотипности вина от года к году. Это пока «штучное производство», винодельческие бутики, которые множатся последние десять лет в нашем Провансе, а также, надо сказать, в соседнем южном регионе Лангедок. Наше счастье – открывать для себя их удивительные вина высочайшего качества, и к тому же пока не по аукционной, а по очень дружеской цене.

Семейная сага

Жорж был пятым ребенком в семье, но не самым младшим, после него появились на свет еще восемь братьев и сестер. Да, их родители, Рене и Даниэль, еще до свадьбы договорились, что детей у них будет тринадцать, и уговор свой исполнили. Представляете тринадцать наследников и пятнадцать ртов на ДВА гектара виноградников и полтора гектара оливок? Поднатужилось маленькое хозяйство и выдюжило, причем хватило не только на прокорм семьи, но и на хорошее образование для каждого из детей. Сейчас все они самостоятельные профессионалы, разносторонние личности, и каждый работает там, где ему нравится. Почти все поселились здесь же, поблизости, и только трое разлетелись в разные стороны. Дальше всех – сын Реми, уже десять лет он пишет картины и книги, живя в Перу со своей местной женой. Младшая дочь стала энологом и курирует около пятидесяти винных погребов в Лангедоке около Безье, а еще одна дочь преподает в сельхозуниверситете в Монпелье. В этой семье

есть и другие преподаватели, инженеры-агрономы, логист, юрист и даже политик.

Отец умер три года назад, ему было 94, и дети из-за наследства не передрались, ведь всё оно было заранее разделено между ними методом, который называется *donation-partage* (разделение дарением). Суть его в дарении родителями какого-то лота каждому из детей заранее: дают – бери, а не согласен – отказывайся. Все согласились и со своими лотами, и с тем, что винодельня достается именно Жоржу, потому что все дети хотели, чтобы семейное хозяйство продолжилось. Мама и сейчас жива-здоровая, ей 90 лет, она обитает в доме под двухтысячелетней оливой, которая, несомненно, делится с ней своими жизненными силами. А что же наш Жорж, когда и как принял он это семейное дело?

Жоржу было тогда тридцать, он только что женился, имел любимую «непыльную» работу (преподаватель виноделия и руководитель проекта в ассоциации профессионального образования) и очень неплохую по тем временам зарплату. Все младшие дети уже покинули родительский дом, и отцу наконец-то стало можно уйти на пенсию. Вот тогда он и призвал Жоржа возвратиться, чтобы взять хозяйство в свои руки. На предложение отца Жорж откликнулся с энтузиазмом, оставил преподавательскую работу, а переезжать им с женой было недалеко.

Надо сказать, Жорж вообще невероятно энергичный и легкий на подъем человек. Он и в гору местную, Бау легко поднимается всего за час с небольшим, и даже поздно вечером, после работы, если душа просит отдыха. Там наверху есть средневековая *bergerie* (ферма-овчарня), где можно устроить ужин с барбекю и панорамным видом на лазурные берега. Да, создатели натурального вина обычно не только философы, но и люди, неотделимые от природы.

На самом деле про Жоржа и его семью можно написать отдельный захватывающий роман, в котором будут и приключения (пять лет в Африке: сначала на альтернативной службе, затем с другом-малийцем с нуля поднимали отель в Бамако), и преодоление (несчастный случай с двумя младшими братьями в детстве), и конфликты (с братом-соседом, на почве раздела виноградников), и любовь, и кульминация, и неожиданная развязка. А пока, чтобы не сильно отдаляться от винного сюжета, я лишь пунктиром постаралась отметить самое важное. Если интересно, на месте мы поговорим еще о многом и расспросим самого Жоржа. А сейчас давайте вернемся снова к виноделию.

25 сортов винограда, немного об ассамбляжах и картины-этикетки

Жорж уже привык удивлять всех цифрами: 2000 лет винодельческой традиции на этой земле, 700 виноделов в одной деревне, 13 детей у его родителей. Не выбивается из этого ряда и цифра количества разных сортов винограда, культивируемых им сейчас, – 25. Все они посажены на площади всего-то в 4 гектара. Дружная семейка, не правда ли? Среди этих двадцати пяти есть и совершенно необычные для этой местности сорта, и аборигены, но почти исчезнувшие в наше время. Каждый из них привносит в винные ассамбляжи свою лепту. Вот Александрийский Мускат и Гевюрцтраминер, они убираются с лозы уже почти высохшими, в начале зимы, чтобы составить основу сложного по букету и по многолетнему процессу изготовления натурально сладкого вина (VDN). А такие редкие в Провансе гости – Мальбек, Темпранильо, Пти Вердо – в кооперации с местными меньшинствами, Каладок и Марселан, они дарят двум красным винам их неповторимые ароматические букеты и отличают ото всех других вин вообще.

Местное вино делается под маркой IGP Alpes-Maritimes, но это всегда ассамбляж, причем такой, что многие и не угадают, какие там спрятались сорта. Секрет кухни этого хозяйства еще и в том, что поскольку каждый год урожай одного сорта может быть разным, то и ассамбляж одного вина в разные годы тоже будет разным. «Один год я делаю вино более танинным, используя больше Мерло и Каберне, а в другой год перевесит Гренаш, и вино мое будет более мягким», – поясняет Жорж. Поэтому он выбрал оригинальный и очень наглядный способ продемонстрировать характер своего вина – авторские этикетки. Каждый год для вина с одним названием этикетки делаются разными. Для каждой из них Жорж подбирает какую-то одну из картин своего брата-художника Реми, что счастливо живет и творит в Перу. Картина выбирается из цикла о родной деревне Сен-Жане, и вот по какому принципу: она должна соответствовать характеру и насыщенности вина. Если вино более плотное, танинное, то картина на этикетке будет более заполнена деталями, темнее по краскам. Если же вино легче, свежее, то и этикетка его визуально будет более легкой и светлой. Так можно уже на глаз примерно сориентироваться, что ждет нас внутри. Согласитесь, это ли не самый творческий и натуральный синтез искусств? И лично я не представляю вина Жоржа без этих этикеток. Сами же картины прекрасно воспринимаются и в оригинале, ими густо увешаны все стены в гостевом зале винодельни, и атмосферу они создают здесь весьма

располагающую. А если какая вам особо понравилась, то и ее вы можете здесь купить.

Краткая справка: Красные вина здесь хранятся 10-15 лет, белые – 5-6 лет, и даже розовые – 2-3 года.

Сыновья-наследники

И вот незаметно приходит черед следующего поколения, ведь Жоржу уже исполнилось 64. Да, увидев этого энергичного молодого человека, вы ни за что не поверите, но он уже объявил своим сыновьям, что через год уйдет на пенсию и хозяйство перейдет к ним двоим. Хороший прием, посмотрим, правда ли это. А детей у Жоржа трое – два сына, Матиас (27 лет) и Жюльен (22), и старшая дочь Камий (31 год). Все трое прошли учебу по сельхозкультуре, но Камий предпочла работу в другом секторе. Матиас всегда любил растения, землю, природу и захотел заниматься выращиванием лозы. Вот он, руки и сапоги всегда в земле, спокойный и этим весьма довольный. Младший, Жюльен, предпочитает работу в погребах. Отличная получается команда.

Все трое выросли здесь, и свою работу отец всегда детям показывал, а они с самого раннего детства помогали, как могли. Матиас обожал, например, мять ногами виноград. Всякое случалось, и приятное, и аварийное иногда. Когда Матиасу было четыре года, он приболел и остался с отцом дома (их мама работала в другом месте). Отец с сыном пошли в погреба, Жорж включил насос. Это был старый прибор, у него еще не было загорода, и не успел отец оглянуться, как Матиас засунул руку куда не надо. В итоге сейчас у него «родовая отметина» – нет одной фаланги на пальце, но этот инцидент никак не повлиял на будущее решение сына работать на отцовской винодельне.

Осталось Жоржу теперь самое сложное, доверить сыновьям делать вино за него. «Я понимаю, что это будет уже не мое вино. Но есть хороший знак, у моих сыновей отличный вкус: когда я обучаю их ассамбляжу, то специально делаю два кюве, одно стандартное, другое более оригинальное, как я сам люблю, и даю попробовать каждому без комментариев, чтобы они просто сказали, что им нравится больше. К счастью, это всегда вино не стандартное, а правильное, то, что нравится мне!» Так что мы можем быть спокойны за будущее этого хозяйства: Матиас и Жюльен, похоже, нас не разочаруют.

Глава 27. Domaine Myrko Tepus (IGP Coteaux du Verdon). Myrko Tepus



Его зовут Мирко Тепюс. Он смуглый брюнет крупного телосложения, с жизнерадостными карими глазами. У него хорватские корни, и ему всего 31 год. Он, вероятно, самый молодой самостоятельный прованский винодел. Его прихода будто специально ожидали эти забытые богом и институтом

ИНАО^[9] терруары, до сих пор не внесенные в список французских апелласьонов, чтобы он возродил здесь старинные сорта винограда в новых благородных винах.

Деревушка с перспективой

Видите деревушку вон на том холме, в который упирается дорога? Нет? Она и правда хорошо спряталась в его складках и прикрылась мощными кронами деревьев, только brutalный каменный замок-крепость торчит на самом верху да несколько черепичных крыш под ним. Недаром регион этот называют la Provence Verte, «Зеленый Прованс», он мягкими холмами поднимается от города Сен-Максимен-ла-Сент-Бом на север, к Вердонскому ущелью.

Деревушка зовется по-графски, через -de – Эспаррон-де-Пальер (Esparron de Pallières), хотя жителей в ней зарегистрировано всего 356 человек, что в два, а то и в три раза меньше, чем овец. Настоящая глубинка, la Provence profonde. Здесь всё чин-чином: есть мэрия, школа, буланжери, сообщество охотников, небольшой отель и бистро на центральной площади, но ни дискотек и ночных клубов, ни кинотеатра тут не наблюдается, а бывает, что после грозы пропадают и сотовая связь с интернетом. Вокруг зеленые рощи прованских дубков, лоскуты полей да делянки виноградников на холмах.

Какую же карьеру может сделать в таком «кабаньем углу» 27-летний молодой человек: знаменитого пастуха, великого охотника, лучшего в деревне тракториста? Заманчиво, конечно, но... Его отец, Люк Тепус, известный на Лазурном Берегу виноторговец, с самого детства брал сына с собой на дегустации, а где вино и виноделы, там праздники и веселье. Маленький Мирко лазил по тракторам, ловил эхо в пустых чанах, что-то крутил в сломанной технике, которая всегда в хозяйстве найдется, слышал вокруг смех и радостные возгласы взрослых и думал: «Вот же работа какая чудесная!» Так родилась его мечта – стать независимым виноделом, растить свою лозу и делать из плодов ее эликсир радости и счастья, творить его так, как просит душа и в согласии с природой.

И в какой-то момент перед глазами возник убедительный пример одного из друзей семьи, что поселился в этой деревне, стал производить местное пиво, и знаменито оно теперь на всю округу. Так почему бы не составить другу компанию? Вот и стала малюсенькая деревня ему надежной опорой, хотя втайне надеялся он на будущую мировую славу. Без сомнения, она уже не за далекими горами! А что касается забытости богом, то это дело

Становление молодого винодела. Секреты взлета

Начиналось всё в ноябре 2016-го, когда совсем еще юному Мирко достались 12 гектаров виноградников, принадлежавших местному пастуху с фермы Le Grand Adret. Было у этого пастуха 700 голов скота, а поскольку работал он один, то дел, как вы понимаете, хватало: заготовка фуража, ежедневный выпас овец, перегон отары на лето на горные пастбища. Виноград со своих огромных плантаций собирал пастух специальной машиной, когда была она исправна, и продавал в кооператив соседнего городка Рьян. Созрел виноград – хорошо, а что там лозе самой для этого нужно, кто ж ее знает. Виноградники – не овцы, блять не умеют, вот и не доставалось им уже ни любви, ни заботы от хозяина. Молча и смиренно, как сироты после войны, выживали они своими силенками, отчаянно адаптируясь к наступавшей разрухе.

«Я не планировал покупать сразу 12 гектаров, в идеале арендовать бы парочку у кого-то, чтобы начать свои эксперименты, освоиться», – рассказывает Мирко. Но пастух был непреклонен: «Всё или ничего!» Что делать? Уникальные высокие терруары со старой, хоть и больной да калечной лозой, вскипятили и без того горячую хорватскую кровь Мирко. Набрав побольше воздуха и заглушив свои страхи азартом, кинулся он в эту авантюру.

«Это была настоящая catastrophe, – продолжает Мирко. – В ноябре, когда я посещал виноградники, увидел машину для ванданжа, оставленную посреди поля. Железная бобина выпала и застряла где-то внутри, обездвижив технику, а заняться починкой у пастуха просто не было возможности. Он бросил трактор посреди делянки, а созревший виноград оставил висеть на лозе. Я собрал его вручную уже в декабре, чтобы освободить лозу, и сделал для начала свое домашнее вино».

А между тем среди этих заброшенных виноградников оказалось несколько гектаров с настоящими сокровищами, которым нужно было вернуть их былой лоск. Например, 2,5 гектара 58-летнего Кариньяна, расположенные на чисто южном склоне, или 3 гектара 63-летнего Сенсо, тоже южной экспозиции, а еще 60-летний Гренаш. Какая же это редкость для Прованса, высокие континентальные терруары, да с почтенного возраста лозами старинных сортов.

Мирко надел костюм спасателя и бросился им на помощь. Чтобы лозам стало хорошо, нужно было прежде всего

позаботиться о земле. Для ее обогащения и заодно для борьбы с сорняками решил сеять осенью в виноградниках злаковые и бобовые, а в качестве удобрения придумал брать овечий навоз с соседней фермы, у того самого пастуха. Зимой же овец выгоняли на выпас прямо в виноградники – очень естественный метод внесения удобрений, и к тому же самый экологичный. Для борьбы с болезнями лозы, чтобы уменьшить дозы меди и серы, молодой винодел стал использовать «бабушкины» средства – гидролаты чабреца, розмарина и лаванды, отвар лаврового листа, которого очень боятся всякие грибы. И уже на следующий год спасенные виноградники начали отдавать ему свою концентрированную благодарность «натурой».

Второй фронт и первый погреб

Но вернемся снова к началу, в декабрь 2016-го, когда задача спасения больных лоз была насущной, но не единственной для молодого отважного винодела. Хочешь быть независимым, значит, тебе нужен свой производственный цех – погреб. А кроме двенадцати гектаров виноградников, у Мирко не было ни дома, ни трактора, ни самого главного для винодела – винного погреба. Вообще никакого помещения, где можно делать вино, не было у Мирко. Где же его взять?

На въезде в деревеньку, прямо у дороги, уж вторую сотню лет стоит заброшенный ныне ангар со стенами из добротного камня и отвалившимися высокими деревянными воротами. А прямо над ним, с самой высокой точки деревни, наблюдает за ее жителями брутальный замок-крепость. Датируется он XIII–XIV веками, а в XVIII был серьезно перестроен семьей местных баронов, что уже больше двух столетий в нем и живут. Это их предки в самом конце XIX века пересаживали местные виноградники после нашествия филлоксеры. И именно к сыну нынешнего владельца замка, Жану-Франсуа, обратился тогда Мирко со своей заботой. Он рассказал молодому барону о том, что всерьез намерен делать здесь хорошее вино, чтобы узнать, возможно ли найти помещение для этого в деревне. Как специально, в баронском хозяйстве оказалось немало заброшенного добра, для хорошего дела не жалко. Мирко получил с баронского плеча и этот старый ангар у дороги, и еще один настоящий сводчатый старинный погреб чуть выше, на деревенской улице.

Так открылся второй фронт работ молодого винодела – создание своих погребов. Это был квест на время, как говорит Мирко, «бег против часовой стрелки», ведь у природы свои циклы,

их не притормозишь, а 12 гектаров – немалое хозяйство. Куда девать урожай, если не успеешь с погребом? Ведь созревание винограда на паузу не поставишь. В общем, как ни крути, а к августу винный погреб должен был быть готов.

В темпе джиги была отремонтирована крыша ангара, лишь бы не текла, прилажены разбухшие от влаги старые деревянные ворота, параллельно отыскивались и покупались подержанные чаны, бетонные и из нержавеющей стали, необходимое оборудование. Новыми были только несколько дубовых бочек и аутентичный деревянный пресс прямого отжима для винограда, отдельная гордость Мирко. Всю зиму и весну 2017-го он не видел ни единого выходного, да и не хотел отдыхать, так захватил его азарт этой гонки с единственной целью успеть: и максимально оздоровить лозы, и подготовиться к новому, еще более ответственному старту. В итоге непостижимым образом всё сложилось, и к началу июля винный погреб в каменном ангаре был готов к приему его первого собственного урожая. Nickel! («Никель!», как говорят французы, «В точку!»), потому что вот он, ванданж, начался, едва дух успели перевести. Так плавно вступил наш молодой винодел в следующее, еще более ответственное испытание.

Первый урожай

Казалось, всё уже сто раз прокручено в голове и придумано, а как оно случится на деле? Но на то и молодость, чтобы рискнуть, да кровь славянская, чтобы из любой катастрофы выкрутиться!

«В первый год, – рассказывает Мирко, – я продал часть собранного урожая «с ноги», то есть прямо с лозы, виноградом, потому что нужны были средства для обустройства погребов. В 2018-м и 2019-м продал виноградом уже совсем маленькую часть, остальное поместилось в погреб. А в нынешнем, 2020-м^[10], уже планирую включить в процесс второй погреб, настоящий, каменный, и весь собранный урожай смогу обработать сам в своих погребах!» Это ли не успех и не повод для гордости? Конечно, чтобы говорить об успехе, нужно еще попробовать это вино. Мы с Мирко дегустировали всё подряд прямо в погребе, том самом каменном ангаре у дороги, поэтому с него и начну.

Обитатели погреба-ангара: красное Nichivo, розовое Daï, а также Высоцкий и славянские корни

На пороге Мирко извиняется: C'est un peu le bordel partout

(«Сэ-т-ан пё лё бордэль парту»), дескать, пардон за бардак, но сразу видно, что беспорядок этот просто следствие недостатка места, ведь ангар был оборудован в стиле «два в одном», то есть и для ферментации, и для вызревания вина. Это, конечно, не настоящий погреб, воздух здесь слишком сухой, а зимой температура внутри может опуститься до -1 °C, и, чтобы бочкам было комфортно, его приходится время от времени увлажнять или прогревать. Такие условия – экстрим для бочек, но скоро-скоро переедут дубовые труженицы в свежоотреставрированный правильный погреб, где влажные, покрытые благородной черной плесенью каменные своды дышат прохладой земли. А здесь останутся чаны, им не страшно. Прислушиваюсь – в каждой емкости этого погреба-ангара сейчас что-то живет и дышит. Начинаем знакомиться.

Вот белый Уни Блан (Ugni Blanc) из большого бетонного чана, эмалированного изнутри. Здесь он несколько месяцев готовится к счастливому соединению с Шардоне, чтобы вместе провести еще годик в старой бургундской бочке. Этот Уни Блан прекрасен уже сейчас, он вовсе не бьет кислоткой, как можно было бы ожидать, и весьма ароматен, а всё потому, что выдерживается в чане на своем осадке. Удивительную для этого сорта гармонию Мирко объясняет почтенным возрастом лозы и тем, что собирается виноград в поздней спелости, что дает повышенный ароматический эффект. А как он зазвучит в дуэте с Шардоне? Попробуем через годик. Предыдущий миллезим этого вина под названием Le Lointaine («Далекий») показывает свой благородный и при этом очень легкий характер, убеждает гармонией по всем измерениям, оставляет долгий шлейф сладковатой свежести во рту.

Яблочно-молочная ферментация для белых Вин (malolactique)

Сейчас я хочу вам рассказать об одном «секретике», которым пользуется Мирко для своего белого вина из любимого им сорта Шардоне. А так как сорт этот традиционно бургундский, благородное белое вино из которого сразу пленяет вашу душу, то и секрет подглядел Мирко именно там. Это любимый в Бургундии прием винификации. Не пугайтесь термина, на самом деле всё просто и очень естественно.

В виноградной ягоде всегда содержится некая доля яблочной кислоты, и чем ее больше, тем резче кислотность во вкусе, ее виноделы называют *dur* («дюр»), твердая кислота. И она остается

во вкусе даже после первой, алкогольной ферментации, когда виноградный сахар под воздействием дрожжей счастливо перерабатывается в алкоголь, вид сахара для взрослых. Природа винограда устроена так, что, если перебродивший сок оставить в покое и немного подогреть, что часто происходит автоматически в бочках с наступлением весны, в нем просыпаются молочнокислые бактерии и начинают свое тайное дело. Они хватают молекулы яблочной кислоты и превращают их в молочную. Это уже вторая ферментация, и называется она «малолактическая», или, как говорят французские виноделы, «мало́» (malo). В итоге вместо резкой яблочной кислоты мы получаем мягко-молочную, которая не щиплет язык, а разливается на нем сливочным вкусом. Именно для сорта Шардоне, довольно кислотного и не страдающего избытком ароматов, такая вторая ферментация на юге Бургундии стала визитной карточкой белого вина. А у нас на юге в белом вине виноделы, наоборот, всячески стараются ее избежать, чтобы оставить насыщенному ароматами и сахаром винограду шансы немного освежиться кислинкой.

Вообще-то в южных апелласьях сорт Шардоне практически не используется, но вот Мирко, получив деланки этого сорта, решил прихватить себе бургундский «секретик». Не подумайте, это не копия бургундских белых, ведь настоящий художник, как говорил Пабло Пикассо, «не копирует, он ворует, а потом делает всё по-своему». Так и наш товарищ – он применил проверенный рецепт к своему набору ингредиентов, которому континентальные высокопрованские терруары добавили уже уникальной изысканности.

Кстати, о терруарах. Расположенные на высоте 460 метров над уровнем моря на подступах к Вердонскому ущелью, местные деланки словно созданы для придания винограду любого сорта большей свежести и кислотности. Зимой здесь часто ложится снег, и он эффективнее многих других средств работает на ниве борьбы со злостными вредителями винограда, а не просто украшает пейзажи. Мирко активно пользуется помощью природы для создания своих свежайших белых и, конечно, для гармоничных красных вин, среди которых много моносепажных. Познакомимся с ними?

Красное вино из «сорта для розовых»

Вернемся в погреб-ангар. Вот красный Сенсо, обитатель бетонного чана. Это очень старый Сенсо-«сенсей» 1957 года

рождения, ему больше 60 лет, уникальный долгожитель с терруара, обращенного к югу. Из него одного Мирко решил сделать новое красное вино годовалой выдержки в бетоне. На носу этого вина цветут розы, да и в целом в его вкусах-ароматах преобладают не фрукты, а цветы, и текстура такая же легкая, как у розé, которое традиционно делают из этого сорта в Провансе. Ну, очень мне понравился такой Сенсо, а «вишенкой на торте» стало название, которое Мирко собирается дать этому вину Вернее, не само название меня поразило, а новая открывшаяся мне грань души молодого француза. Как оказалось, Мирко имеет полную дискографию поэта и певца Владимира Высоцкого, да-да, того самого, нашего. Энергетику этого голоса открыли для Мирко его русские друзья, живущие в Бельгии, а силу поэзии Высоцкого он смог оценить из альбома, записанного певцом в Париже в 1977-м на французском языке. Помните песню «Прерванный полет»? По-французски она называется *La fin du bal* («Конец бала»). Так вот, 100 % Сенсо урожая 2019-го от Мирко названо именно так. Почему эта песня? Он художник, он так видит, а я поняла это позже, в августе, когда попробовала вино уже не из чана, а из бутылки. Оно настолько очаровательно, что не хочется, чтобы этот бал заканчивался, а пьется так легко, несмотря на ощутимую «материальность» во рту, что, если наливать снова и снова, бал может закончиться неожиданно и быстро. Так что осторожнее на этом празднике жизни!

Как видите, Мирко подходит к названиям своих вин очень творчески, и они, как названия картин, данные им художниками, на мой взгляд, становятся их неотъемлемой частью.

Кариньян из ничего

Вот Кариньян из новой дубовой бочки. Это тоже очень старый Кариньян, редкий для Прованса долгожитель, ведь почти все виноделы постепенно выкорчевали этот сорт, чтобы заменить его более благородными, и только местный пастух был не в курсе такой тенденции. Кариньян наш провел в бочке только девять месяцев, но какой же он уже деликатный, мягкий. «Как это получается?» – снова удивляюсь я. У Мирко, конечно же, есть свой рецепт: мацерация (то есть выдерживание сока вместе с кожицей перед началом брожения) целыми гроздьями, вместе с ветками, и самое искусство – вовремя закончить этот процесс, чтобы «сок» был немного «аль денте», как слегка недоваренная паста. «Как только цвет, материя и фрукты вырисовываются, – объясняет Мирко, – я останавливаю процесс. В этом «соке» уже чувствуется потенциал, но пока это только «эмбрион», с ним предстоит еще

много работы». По мнению винодела, 2019-й был отличным годом и вино обещает стать хорошим.

Хотите знать, как называется вино, что стало для Мирко с самого первого урожая обязательным к исполнению? Имя ему – Nichivo, французская транскрипция русского «ничего», в нем философия трансформации негативного в позитивное, из «ничего» в «нечто». Очень уж непросто далась Мирко эта доля старого Кариньяна.

Дай-дай! или «Даеть розовое!»

А вот и розовое, куда же без него в Провансе! Хотя в первый год Мирко розовое делать не стал, ведь «он не такой, как все прованские виноделы», и без него достаточно тех, кто удовлетворяет спрос толпы. Да и розé – очень «технологичное» вино, то есть каждый шаг его производства строго регламентирован, иначе либо в цвете потеряешь, либо от принятого стиля во вкусах-ароматах отойдешь. А народ требует привычного! «Ну, уж нет, не дожидетесь!»

Но однажды, во время краткого отпуска на Корсике, попробовал Мирко розовое у своего знакомого винодела. «Это было классное вино, которое бархатом ложится на язык, такое винное, ощутимое», – удивился он. Вуаля! Розé тоже может быть авторским.

Так появилось у Мирко в 2018-м свое розовое вино, весьма нетрадиционное для Прованса по характеру. «Ви хотите розового? Их есть у меня! – будто говорит он. – Нате вам, удивляйтесь!» И назвал вино Daï! созвучно итальянскому «Дай-дай!» («Еще!»), а мы снова видим в нем русское слово «дай», такое вот совпадение. Это «мужское» розé, «винное», без бантиков и легкомысленных воланов, оно как смокинг, только не строгий черный, а белый льняной для прекрасного летнего вечера. Его строгость изысканна, вкус щедр и долог – белый персик, переходящий в миндаль, его текстура – не вода, она ощутима во рту и, как говорит Мирко: «Если есть время, декантируй^[11] это вино и со спагетти алла вонголе будет идеальная пара». А я добавлю, что и к японской кухне вряд ли найдется лучший аккомпанемент.

Сира и ее проявления

А вот Сира из бочки, из баснословно ценной бочки. Эту бочку отдал Мирко друг-винодел из Шампани, когда узнал, что он начал свое дело. Овальной формы высокая бочка использовалась сначала в Бургундии, в домене Романе-Конти (Romanée-Conti) для

выдержки самого дорогого в мире красного вина, а потом шампанский винодел держал в ней свои красные Coteaux Champagne. «Я поселил в нее Сиру и рассказываю про родину этой бочки в основном японцам. Видели бы вы, как они возбуждаются при упоминании Романе-Конти!» – веселится Мирко. А называется это вино из 100 % Сира – In Memoriam, в память и в знак благодарности тем, кто когда-то эту лозу взрастил. Вот так всё серьезно, друзья.

Есть еще одно вино, которое дольше других выдерживается в бочках, красное Le Grand Adret, квинтессенция виноградного наследия фермы, которой виноградники принадлежали до Мирко. Это трио самых старых лоз Сиры, Кариньяна и Гренаша, ставшее за каких-то три года классикой и самым востребованным рестораторами Лазурного Берега вином у Мирко. Лично меня это не удивляет, достаточно одного бокала, чтобы бесповоротно в него влюбиться.

Новые горизонты

Если вы, прочитав эту книгу, соберетесь приехать навестить Мирко, то вы точно будете дегустировать вино уже в другом погребе. Этот настоящий каменный погреб 1658 года в одной из самых старинных частей деревни был отдан в распоряжение Мирко три года назад, но ранее руки до него не доходили. И вот июль 2020-го. Всё готово: перекрыта крыша на входе, небольшой ремонт каменных стен и выравнивание земляного пола, и вот во влажный сводчатый зал переезжают из ангара бочки под выдержку вина. Полумрак, черный мохнатый налет на обшарпанных временем камнях стен и сводов, поеживаешься от влажной прохлады и того и гляди за темным поворотом встретишь средневекового фантома. Правильный уровень влажности очень важен для предотвращения окисления вина, деревянные бочки здесь будут чувствовать себя великолепно. А чуть дальше, в тупиковом гроте, разместится будущий семейный резерв.

Да, Мирко еще только начинает свой путь винодела, но уже очень хорошо начинает. Землю здесь удобряют только разрешенными в биотехнологии средствами – медь и сера, никаких синтетических химических соединений, да и в Провансе в них особой необходимости нет. На урожай 2020 года Мирко уже получил лейбл Bio, хоть и решил на бутылки его не ставить. Пусть люди выбирают его вино не по этикетке, ведь на самом

деле Bio, как и категория Vin Nature, не являются для него самоцелью. Цель его – делать хорошее вино, и уважение к природе при этом – «капитан очевидность». Хорошие же натуральные вина и тем более вина без добавления грамма сульфитов – это уже «высший пилотаж», который могут позволить себе лишь опытные волшебники от виноделия, десятилетиями практикующие, имеющие свои хитрые приемы и глаз-алмаз.

Надо понимать, что вино в процессе созревания – очень хрупкая субстанция, и если ты ленив, пускаешь процесс на самотек или просто неопытен, то достаточно одного дня, чтобы уничтожить полтора года своей работы. «Я знаю все возможные проблемы вина, которые отражаются во вкусе. Самый большой вероятный источник опасности – это осадок, на котором вино выдерживается, там могут завестись ненужные бактерии, что способны окислить вино до уксуса. Чтобы не потерять урожай, надо постоянно пробовать вино и, как только вкус говорит тебе об опасности, реагировать быстро» – это молодой винодел уже хорошо усвоил. Что можно сделать? Быстро убрать осадок, переместить вино в другую емкость и... добавить немного «антибактериального винного лекарства», сульфита серы. Тогда вино можно спасти.

«Ты взял у природы десятки килограммов винограда и потом, из-за нескольких граммов сульфитов, что не решился вовремя добавить, пустил всё на ветер. Это идиотизм, – уверен Мирко. – Делать вино – это ответственность перед природой». Таково его кредо. Не лозунг, не флаг, а искреннее убеждение.

Будущим молодым виноделам на заметку

«Для меня эта работа – моя жизнь. Реальное удовлетворение я получаю, когда вхожу в свой ритм, вижу, что заброшенная ранее земля оживает, лозы становятся здоровее и дают урожай нужного качества, и это всё – моих рук дело», – говорит Мирко, и я сразу верю ему.

«Отпуск? Какой отпуск? – смеется он. – Каникулы у меня в виноградниках. Хотя да, зимой я могу иногда уехать на 4-5 дней».

Его мечта сбывается, она оказалась реальной даже для такого молодого человека. Как подобное возможно и каждый ли это сможет?

Конечно, один из рецептов – видеть цель и не видеть препятствия, чему способствует азарт молодости, как и отсутствие других вариантов. Нужно просто с разбегу «ввязаться в драку». Но это не совет молодому виноделу о том, как начать свое

дело, а те обстоятельства, которые могут сильнее мотивировать. Впрочем, совет у Мирко тоже есть, из собственного опыта, он касается покупки виноградников: ищите земли, что лежат ВНЕ территорий официальных апелласьонов (АОС), их можно приобрести на гораздо более выгодных условиях.

Недаром еще в 90-е, когда соседние с деревней Эспаррон земли выделялись в два отдельных апелласьона, АОС Coteaux D'Aix-en-Provence на западе и ДОС Coteaux Varois-en-Provence на юге и востоке, виноделам Эспаррона предлагали присоединиться к одному из них, но они гордо отказались. Издревле они делали здесь вино так, как сами хотели, вот и остались в своем IGP Coteaux du Verclon, разочаровав этим в том числе земельных спекулянтов. Есть еще в Провансе такие вот секретные резервы, позволяющие молодежи весьма активно в винную историю врываться. А мы только и успеваем отслеживать эти яркие восходящие звездочки. Пожелаем Мирко удачи, и еще встретимся!

Август 2020

Глава 28. Mas de Valériole (IGP Terre de Camargue). Семья Michel

*Если не сегодня, то это будет
завтра.*

Терпение – оплот мудрости.

– Фредерик Мистраль



Что такое Камарг?

Дорога без конца, прямая и плоская, теряется в зарослях. С обеих сторон ее шумит камыш да гнется от ветра трехметровый тростник, «камаргский бамбук». И вот она вырывается на степные просторы, где сквозь колючие кочки и редкий кустарник миражами мерцают лагуны. За десяток километров здесь можно не встретить ни человека. Зато над головой непрерывно кто-то пролетает, под ногами поползает, перед глазами пробегает или

проплывает, а если приглядеться, то стоит или лежит.

По разнообразию и специфичности местной флоры и фауны Камарг достоин конкурировать с Австралией и привлекает великое множество туристов. В любом путеводителе вы найдете красочные описания розовых фламинго, белогривых камаргских лошадок и черных полудиких быков. Да, эта святая троица «розовый-белый-черный» давно стала аллегорией Камарга, живым магнитом для путешественников. На месте же туристы открывают для себя следующие три части, что красуются на официальной эмблеме региона Камарг: якорь, плети, скрещенные в виде сердца, и святой крест. Это символы моря, человеческой силы и веры – того, что кормит и наполняет радостью сердца свободолюбивых обитателей этих приморских прерий. Плюсом туристам рассказывается правдивая христианская легенда о святых проповедниках, причаливших к этим берегам две тысячи лет назад. Достаточно для красивого образа!

Но разве это всё? А где в этой символике земля Камарга, его зыбкая, но прочная твердь? На мой взгляд, справедливо было бы добавить сюда еще одну триаду атрибутов, например такую: «трактор-рис-лоза». Человеческий труд – еда – вино. Ну, и солью камаргской щедро всё это присыпать, чтобы уж ничего важного не упустить. Вот теперь картина стала более полной, не правда ли?

Издавна десятки фермерских семей занимаются на этой солоноватой песчано-илистой земле выращиванием чего-то культурного. В наше время это рис, люцерна, нут, абрикосы-персики и виноград. Такой вот нехитрый набор, практически всё необходимое для жизни, а вкуснейшее и нежирное мясо местных черных бычков можно купить в единственной на всю округу бушери (мясной лавке) в приморской деревеньке Сент-Мари-дела-Мэр.

Интересно, что Камарг, как настоящий остров, лежит между двумя рукавами Роны (Малой Роной, Роной Большой) и морем. Местные даже шуточный лозунг придумали: Camargo Independento! («Независимый Камарг!»), в противовес движению за независимость островитян Корсики. А чем Камарг не остров? Всего лишь убрать несколько мостов, и...

Трудно было человеку укротить здешнюю болотистую местность, на это ушло в итоге более трех веков. Всё здесь дикое, не только быки, лошади и птицы, но и сама природа, и прежде всего реки. Чуть дожди в Альпах поднимают уровень Роны, расплескивает она воду из рукавов своих на плоскую землю Камарга. А ежели засуха и речной воды становится меньше, море

накатывает и так и норовит просолить все поля и пруды. Но в Камарге земли много, а пресная вода рядом, и это редкая, весьма желанная комбинация для крестьянина, стратегическая территория для государства, поэтому человек руки не опускал. Сначала были прорыты два больших канала, чтобы «разгрузить» Малую и Большую Рону, потом еще рукава, насыпи-дороги, насыпи-каналы, их берега укреплялись дамбами. А в конце индустриального XIX века крупномасштабный проект превратил эту дику когда-то местность в гигантскую капиллярную систему каналов и шлюзов. Опутывают они весь Камарг, как кровеносные сосуды пронизывают наше тело, а сельскохозяйственным угольям дают столько воды, сколько им нужно. Хватает даже огромным рисовым плантациям. Так что теперь фермерам здесь живется хорошо.

Масштабы площадей местных ферм, строения которых называются по-провансальски «мас» (mas), делают их невидимыми ни друг для друга, ни для проезжающих по дорогам путешественников. Масы эти спрятаны вглубь от дорог за часто незаметными посреди тростниковых кущ указателями. Да и сами их обитатели друг друга в окошко не наблюдают, ибо соседей здесь разделяют километры. «Воон там Доминик, – машет рукой налево Элен, хозяйка маса де Валерьоль. – В этой стороне Алан. Там – Флориан. Немного левее и подальше – моя сестра». Они знают, что здесь живет кузен того соседа, а там – дядя этого. Их не видно, но они есть.

Mas de Valérieole (Мас де Валерьоль). История семьи = история Камарга

Нынешние хозяева поместья – семья по фамилии Michel (Мишель). Да, у них это не имя, а фамилия. Элен в этой семье, как она метко выразилась, une pièce apportée («юн пьес апортэ»), то есть часть инородная, извне привнесенная. И правда, высокая и стройная брюнетка с внимательным взглядом голубых глаз, эта очаровательная француженка, возраст которой определению не поддается, родилась в Камарге у мамы-испанки и папы-итальянца, а замуж вышла за исконного арлезианца. Поэтому сначала давайте познакомимся с семьей ее мужа.

Семья Патрика

Патрик Мишель – глава семьи. Это его дедушка купил в 1950-х земли фермы Mas de Valérieole, что основана была еще в XV веке

медиком из Арля, месье Валериолем. Сейчас хозяйство Патрик ведет вместе со своим младшим братом Жаном-Полем, его сыном Лораном и двумя собственными сыновьями, Максимом и Арманом. Так повелось, что в этой семье рождаются почти исключительно мальчики, и, к счастью, все они совсем не против включаться в работу на ферме. И еще раз к счастью, работа как-то сама добровольно разделяется между мужчинами по их предпочтениям: Жан-Поль, Лоран и Арман занимаются «большими культурами» – пшеницей, люцерной, нутом, томатами на биоконсервы и, конечно же, камаргским рисом, а Патрик и Максим – виноделы. Да-да, уникальная особенность Камарга – рис и виноградники рядом, и это единственное место в мире, где такое возможно.

У мужчин этой семьи есть одна особенность, которую я отметила только тогда, когда постепенно познакомилась с ними всеми. Увидев Патрика в первый раз, я была уверена, что этот двухметровый стройный немногословный мужчина точно не местный, а, наверное, нормандец. Все знакомые мне до этого французы ростом выше 175 см были северянами. Позднее стало понятно, что и его брат, и трое их сыновей – все как на подбор «сборная Камарга по волейболу». И надо просто немного поговорить с ними, чтобы ухо тут же уловило этот типичный мягкий, поющий южный говор. Вот это вот «вэнь» вместо «вэн» (вино), «компрэнь» вместо «компран» (понимаешь?). И да, сразу же понимаешь удивительное: никакие они не северяне, а самые что ни на есть коренные провансальцы. Песенный у них говор, заслушаешься. Ну, а Гулливеры, оказывается, живут не только на севере.

По материнской линии их семья в Арле прослеживается аж до Средневековья, по отцовской следы теряются тоже в Арле, где-то в XVII веке. Обе семьи были крупными торговцами, купеческое сословие, говоря по-русски. В их среде считалось нормой иметь не просто загородные резиденции, но свои сельскохозяйственные угодья в Камарге, то есть быть собственниками-производителями. Прапрадедушка Патрика и Жана-Поля, по имени Жан Грано (Jean Granaud), такой же фермер-коммерсант, увлекался еще и политикой, а в 1908-м был всенародно избран мэром Арля, на посту которого за почти 11 лет сделал много хорошего. При нем открылись музей Museon Arlaten и статуя Фредерику Мистралю на площади Форума, он основал муниципальную библиотеку и туристический офис, и горожане так его любили, что назвали одну из улиц Арля его именем. Такие вот деятельные были предки в семье Мишель, и их история – летопись

Семья Элен = история освоения земель Камарга

Что же нам расскажет семья Элен, француженки, свободно говорящей также по-итальянски и по-испански? А это типичная эмигрантская история Камарга, она про ее дедушку, итальянского рабочего из Пизы, и про ее маму, испанскую повариху из Валенсии.

- Что же занесло их сюда?
- История освоения камаргских болот.

Еще в 20-е годы сюда стали приглашать итальянских рабочих, специалистов по террасному земледелию и постройке каналов, ведь именно итальянцы считались самыми сильными в этом ремесле. Так в Камарг молодым рабочим приехал дедушка Элен, копал лопатой каналы, заработал денег, да и остался, приобретя в 1945 году ферму на Route de Saintes-Meries-de-la-Mer. Жену себе привез из родной Италии, здесь родился отец Элен. Работать на ферме отца он тоже начал рано, в 14 лет, и здесь же, на ферме, встретил он свою будущую жену, молодую испанку А виновником всему – рис.

Начну издалека. По-настоящему рисовые плантации в Камарге после многих попыток были обустроены только в начале Второй мировой войны руками вьетнамских и камбоджийских рабочих, привезенных из бывших тогда французских колоний. Нужно было кормить страну, а местный климат и сети построенных ирригационных каналов рисоводству благоприятствовали.

Вскоре после войны Вьетнам добился независимости, и «рисовые переселенцы» покинули Камарг, нет здесь сейчас ни единой вьетнамской или камбоджийской общины. А рис остался. И в 50-е страну по-прежнему нужно было кормить. Площади рисовых плантаций решено было даже увеличить за счет нещадного выкорчевывания камаргских виноградников (уж вина в стране и без камаргского достаточно). Но кто теперь будет на посадке риса работать? А работа эта была тяжелая: руки и ноги в воде, спина согнута, ведь рис тогда сажали по вьетнамской технологии, саженцами по одному. Выход нашелся: бригады сезонных рабочих из соседней Валенсии. Уезжали испанские мужчины во Францию вахтами по шесть месяцев, и, конечно, не только на рис, а и на все другие работы: после посадки риса собирали абрикосы, персики, помогали фермерам, а затем поспевал оставшийся виноград. И будущая мама нашей Элен

вместе со своей мамой ездила с бригадой из своей деревни на эти вахты «поварихой стройотряда». Так и встретилась она на камаргской ферме с итальянцем, своим будущим мужем.

Сейчас родителям Элен 85 и 80 лет, они живут в том же масе, где познакомились, и обе их дочери вышли замуж за камаргских фермеров.

На ферме их дочери Элен, Mas de Valériole, уживается множество культур: итальянская с испанской и провансальской на кухне, рисовая с виноградной, а также пшеницей, люцерной, томатами в поле. Такой вот камаргский микс.

Кстати, ситуация с земледелием в Камарге сейчас несколько перевернулась: рис теперь сажают не вручную, а машинами сами фермеры, и наряду с промышленным виноделием активно стало развиваться авторское, «штучное» производство. Итак, приступаем же к вину.

Надо сказать, что виноградники Mas de Valériole по площади занимают всего около 10 % всех их земель (35 га из 350), но приносят более половины всего дохода хозяйства. Конечно, и работы виноградная культура требует в два раза больше, чем, например, рис, не говоря уж про вложения в погреба. Но зато в виноделии точно не заскучаешь. У Патрика с Максимом постоянно новые проекты, только успевай отслеживать да дегустировать!

Вино в Камарге?

Самому словосочетанию «вина из Камарга» до сих пор удивляются даже многие винные знатоки. Уж что-что, а вино разве там делают? Максимум, что может прийти на память, если поднатужиться, это легкое розé gris de gris («гри де гри») из IGP Sable de Camargue, что находится уже на стороне Эг-Морта, в провинции Лангедок. Оно продается в ближайшем супермаркете (и, похоже, экспортируется в Россию).

«Да откуда в Камарге хорошее вино? Там же настоящее море виноградников и тракторы, никаких вам кло (clos) или като (château), только дешевое столовое», – заметят другие ценители прекрасного.

И правда, буквально до середины 90-х годов XX века в Камарге практиковалось исключительно промышленное виноделие с продажей вина неготиантам бочками или целыми чанами. Даже после экспроприации части виноградников под рис земель здесь осталось немеряно, воды тоже, а никакого

апелласьона в Камарге как не было, так и сейчас нет. А значит, нет и правил, ограничивающих урожайность лозы, которая по-прежнему зашкаливает. И эта щедрость лоз только радовала виноделов, производивших простое столовое вино.

Так было еще совсем недавно, но времена меняются. И можно сказать, что именно наш герой, Патрик Мишель, лично ответственен за поворот в сторону производства в Камарге качественного не только розэ, но и красного, и белого вина, способного достойно конкурировать с другими именитыми французскими собратьями. Он сам, конечно, так про себя не скажет и, наверное, даже никогда об этом не думал, но я вам расскажу, как дело было, а вы рассудите.

Патрик Мишель и IGP Terre de Camargue

Итак, вот они, тридцать гектаров дедовских виноградников с урожайностью хорошего дойного стада. С чего начать?

Получив энологическое образование в Бордо и вернувшись в 1985-м в семейное имение, Патрик по-дедовски работать не захотел. Он, наследник старинного рода деловых людей, решил кардинально реформировать свой домен. Ему необходим был предмет гордости, сделанный своими руками, чтобы в нем выразить по максимуму и свою разностороннюю поэтическую натуру, и эти малоизвестные, но такие оригинальные терруары.

Первым делом Патрик принялся выкорчевывать высокоурожайные сорта, уговаривая при этом каждое утро своего сопротивлявшегося отца. Параллельно он дегустировал вина из разных сортов у всех местных виноделов в поисках идеального вкуса своего будущего моносепажного вина. И в один прекрасный момент случился заветный «щелчок», Патрик сказал себе: «О, это то, что мне надо, но у меня он будет звучать по-другому!» Победителем в кастинге на красное вино стал сорт Марселан, местный гибрид, которым уже в 1987 году Патрик начал засаживать освобождающиеся участки. Из-за близости в земле воды, Марселан здесь получается очень свежий и не такой концентрированный, как в других местах на юге.

Следующий важный выбор пал на Каладок, старинный южный сепаж, который должен был играть роль розового вина. Повлияли на этот выбор его ароматический потенциал, хорошая кислотность, легкая окраска и насыщенность вкуса. Два непременных солиста затем дополнились кордебалетом из Мерло, Пти Вердо, Каберне Совиноньон, который на камаргской земле, говорят, даже более старый, чем в Бордо.

А в белом цвете Патрику импонировали итальянско-

корсиканский Роль и любимица французов Шардоне.

Вся эта чудесная компания и сейчас составляет основу «театральной труппы» Mas de Valériole.

Отныне работа на виноградниках и в погребах, да и вся жизнь потекла, как бурные потоки Роны мимо Арля. Патрик женился на красавице Элен, в 1990-м родился их первый сын – будущий винодел Максим, в 1994-м – второй сын, Арман.

А в 1995-м произошло первое эпохальное событие в мире камаргского виноделия – розлив розового вина Mas de Valériole по бутылкам для продажи. Максиму было тогда четыре года, Элен и Патрик устроили праздник с большим семейным ужином в честь этого события. В финале захотели сделать общую фотографию, и нужен был кто-то из детей, чтобы торжественно держать эту красивую розовую бутылку. «Moi! Moi! – закричал маленький Максим. – Возьмите меня!». Теперь этот кадр считается для Максима «знаком» боевого крещения в виноделы.

В 1996-м по бутылкам впервые разлили и красное вино. Этот цвет для Патрика всегда был святым, и его целью было сделать в Камарге достойным именно красное вино. Всё меньше продавал он вино негодичантам, ведь они никогда не искали суперкачества и платили всем одинаковую цену за один объем вина. Проданное таким образом вино затем попадает в самую дешевую категорию вин в супермаркетах (€2-2,5 за бутылку), а в ней всегда самая высокая конкуренция. Свое вино Патрик ценил гораздо выше. Один раз даже предпочел вылить целый чан красного, чем продать его по низкой цене. Сегодня всё свое красное вино Патрик продает сам, только в бутылках, стоимость которых от €7,5 до €22, и интерес к нему растет не только у прямых клиентов, но и у рестораторов и экспортеров.

Еще тогда, в 90-е, энтузиазм семьи Мишель начал привлекать внимание дальних и ближних соседей-виноделов, которые сначала крутили пальцем у виска в пересудах между собой, потом пришли общаться с новатором. С того разговора думки о том, что и им теперь нужно будет меняться, чтобы ветер перемен не откинул их на задворки супермаркетов, начали вариться в головах камаргских виноделов на медленном огне, как доб из местного бычка торо в прованской печи.

Когда Патрик выступил с инициативой создания на территории прованского Камарга контролируемого винного наименования, его поддержал всего один из коллег. Маловато, но и этого было достаточно.

IGP Terre de Camargue официально зарегистрировали в 2011

году с двумя виноделами. А сейчас их уже одиннадцать. Патрик логично стал президентом IGP и председателем его комитета. Правда, про их собрания рассказывает он весьма иронично: «Oui-oui (да-да) – так отвечают мне на любое предложение собратья». Нет пока среди них достойного оппонента, все равняются на Mas de Valériole. И, наверное, это неплохо, ведь сейчас он один из самых экспериментаторских и динамично развивающихся винных доменов Камарга.

Вина Mas de Valériole: редкие старые сорта, вкус вина без сульфитов

Итак, гордость Патрика Мишеля – его бутылки. Сейчас они с Максимом делают 160 тысяч бутылок в год. А еще есть розовое и белое вино в «кубиках» (cubi), или BIB (от bag-in-box) по 3-5 литров. Любопытно, что многие французы искренне воспринимают название BIB как сокращение от слова biberon («соска» или «выпивоха» в переводе). По идее, решение экономичное, можно открыть «кубик» и пить из него 6-7 недель. Проблема в том, что не знаешь, сколько выпил, и заканчивается он почему-то очень быстро, так что BIB в шутку считают «решением для алкоголиков». Но вернемся к более благородным материям, вину в бутылках.

В Mas de Valériole очень широкая палитра вин, есть три линейки, каждая со своим названием и идеей: Saint Vincent – свежесть и фрукты, Mas de Valériole – элегантная сложность, Selection Parcellaires – редкость и удивление. Внутри каждой из этих линеек – несколько вин разного цвета со своими названиями. Кроме этих линеек, есть и несколько отдельных вин, штучные экземпляры.

Патрик с Максимом – люди креативные, каждый год они что-то в погребах исследуют, «химичат», а если результат понравился, то на выходе имеем новое вино. Вот в 2020 году зреет в погребе две новинки: игристое из Пти Вердо (личный эксперимент Максима) и новомодное «оранжевое» вино из сорта Роль, то есть белое вино, проходящее настаивание на кожице перед брожением, подобно красному. Уже не терпится всё это распробовать.

На ответственные моменты (ванданж, ассамбляж) виноделы решили приглашать стороннего энолога-консультанта, чтобы иметь «третий мозг» в момент принятия важных решений, профессиональный взгляд извне. Их энолог Эрик работает с ними уже более десяти лет, и он в свое время помог правильно освоить новую для домена технологию производства вина без добавления

Вина без добавления сульфитов

На путь чистого биопроизводства Патрик встал уже давно, и в 2006-м получил свой «зеленый лейбл». А первое вино без добавления сульфитов было сделано в 2013-м по запросу одного парижского кависта. Вино всем понравилось, и технология эта прижилась. С каждым годом количество бессульфитных вин только увеличивается, вот в 2020-м должно выйти уже и белое. «Сейчас я нахожу, что в вине без добавления грамма сульфитов гораздо ярче выражен вкус самого винограда, нет никакого привкуса консерванта», – говорит Патрик. И если хочется вина не для хранения, а для питья сейчас или в течение 2-3 лет, то это самое «здоровое решение». Вот, например, два года назад в их топовой линейке *Sélection Parcellaires* появилось красное и розовое вино *Gueritou* (Гериту), что есть игра слов *guérir* (лечить) и *tout* (всё) – «лечит всё». Состав красного вина держится в секрете, точно известно только то, чего в нем нет, – это сульфита серы. Розовое «Гериту» анонсируется как *Infusion de Caladoc* («настойка Каладока») и удивляет насыщенным цветом и вкусом. Бутылка «Гериту» стоит чуть дороже вин двух других линеек домена (€12,5), но и забот с ним у виноделов побольше. Во время весеннего карантина 2020-го это вино было просто бомбой: подаришь такое друзьям-родным, и уверенность в сохранении здоровья гарантируется прямо на этикетке, розовое разлетелось всё за несколько месяцев. Я успела купить в конце мая, растягивала удовольствие, сколько могла, а приехав затем в сентябре, уже урожая 2019-го не застала. Ждем теперь следующего, 2020-го.

В красном вине в линейке *Mas de Valérieole* есть еще одна прекрасная бутылочка под названием *Beauduc* («Бодюк», это такая местность в Камарге неподалеку), в которой – стопроцентный Марселан без добавления грамма сульфитов. Это весьма элегантное, нежно-ягодное вино с тающими танинами и приятной свежестью лакрицы в финале. Вообще, такие вина очень хороши и с козыми сырами, и с молодым *comté*.

Визитная карточка Патрика Мишеля – вино Снам-Снам

Это вершина его творчества, недостижимая не только для других виноделов Камарга, но и для многих коллег в апелласьонах юга. Я не буду описывать все свои ощущения от бокала красного *Cham-Cham* 2016, скажу только, что это

мурашки. У меня по рукам бежали мурашки неудержимого удовольствия. И больше ничего не нужно, только этот сливочно-травянистый аромат, велюровое касание во рту и в меру фруктовый вкус, малюсенькими глоточками. Высокая гармония. Как какой-то Марселан, да еще из Камарга, смог зайти так далеко, даже после 24-месячной выдержки в новой бочке? Риторический вопрос. Знаю, что такое мое мнение разделяют сейчас очень многие, в том числе известные рестораторы Франции, а недавно Патрику позвонил насчет этого вина американский экспортер. Стоимость этого вина просто неприлично высокая для Камарга, €21 за бутылку, и ведь остался последний ящик 2016-го, и тот уже заказан мишленовским рестораном по соседству. Патрик сказал мне по секрету, что мог бы с удовольствием делать больше этого вина, если это будет кому-нибудь нужно. Так что потенциал есть, а это не может не радовать!

Белое вино Cham-Cham тоже совершенно не типично для юга. Это почти на 80 % местный «песчаный» Роль, дополненный округлостями Шардоне. Патрик рассказал мне интересную историю, которая произошла с этим вином три года назад на Парижском Сельскохозяйственном Салоне. Традиционно там представляют и вина, ведь они составляют большую долю в доходах Франции, и эту часть Салона всегда посещает сам президент. Лучшие сомелье страны заранее отбирают пару десятков вин от всех экспозиционеров, чтобы устроить специальный президентский стенд. Так вот, в их числе тогда было выбрано камаргское белое Cham-Cham. Уже огромный успех. А потом президент Макрон во время своего визита именно его и попробовал, и, судя по мимике, ему вполне понравилось. «В Елисейский дворец они наше вино пока закупать не стали», – смеется Патрик. Но это уже честь и признание, не правда ли?

Кстати, веточку риса и нежную стрекозку, эмблему Mas de Valérieole, которую вы увидите на этикетке Cham-Cham и других вин, нарисовал сам Патрик, у которого душа поэта. А в дегустационном зале он собственноручно оформил все стенды инсталляциями из римских черепков с раскопок на своих землях, разложив их на белом камаргском песке и украсив сухоцветами тростника и камыша (да-да, если копнуть на метр в глубину, здесь вы найдете множество древних римских поселений, археологи уже ими пресытились). У Патрика есть и специальная веточка, которой он в моменты медитации рисует на этих песчаных столах линии. Ну чем не японский «сад камней»

в камаргской интерпретации?

Добро пожаловать и Vive la Camargue!
Вив ля Камарг!

Ноябрь 2020

Часть IV. Неписанные правила и советы



Глава 29. Бесплатные дегустации на винодельнях Прованса

Итак, мы в Провансе. Это само по себе уже замечательно. Воздух пропитан ароматами чабреца, лаванды и свободы, а душа просит вина, и поскорее. Причем за вином нам хочется не в магазин, а именно на винодельню, чтобы всё по-настоящему, как у местных. И для правильного выбора формата этого мероприятия важно понять, чего именно мы ждем от визита к виноделам.

Давайте подойдем к вопросу с практической стороны. По-крупному здесь, как говорят в Одессе, есть «две большие разницы» – планируете ли вы вино покупать или же цель у вас скорее познавательная?

Бесплатный визит

Это тот случай, когда вам хочется купить напрямую у производителя парочку бутылок или ящичков его вина. Впрочем, количество может быть лимитировано только размерами вашего погреба или кошелька и, собственно, наличием нужного вина. И когда вам не лениво самому переместиться в чертоги заветного винного хозяйства, а может быть, совместить этот визит с душевной беседой с хозяином о том, как прошел ванданж, каким ожидается новый миллезим или о погоде и превратностях судьбы. Потому что в противном случае вы можете легким движением руки заказать доставку винного подкрепления на сайте винодела. Да, мы в XXI веке, и почти у всех сейчас есть такая возможность. Почти, но не у всех, мы же в Провансе. Конечно, такой формат покупки-общения, прежде всего, предпочитают местные, кто живет неподалеку, а также путешествующие французы, потому что велика вероятность, что в маленьком семейном хозяйстве по-английски говорят очень приблизительно. Это не сильная беда, ведь язык жестов никто не отменял, а на юге Франции жестикуляция – необходимое сопровождение любого общения. Возможно, вам повезет и вы попадете на молодое продвинутое поколение, тогда да! Однако надо понимать, что даже сами французы свой английский ласково называют *Franglais* («франглé»), и тут сначала важно натренировать слух, чтобы научиться распознавать в этих мягких согласных и ударениях на последний слог английскую речь. Вслушайтесь: «пипóль». Что бы это значило? Конечно, *people*! Угадали?

Итак, если вы решились поехать за вином напрямую к виноделам, то рекомендую сделать следующее:

- Убедитесь, что в нужное время нужного дня там будет открыто. У винодельни, скорее всего, есть сайт и вероятность что-то про режим работы на нем найти. Для верности я всегда делаю предупредительный звонок, а то мало ли, какой случился день. Лучше, чтобы они знали, что мы едем!

- Заранее нанесите на карту точку с адресом и посмотрите дорогу. Прованс очень хорошо покрыт аурой романтики, но до сих пор остаются серьезные дыры в покрытии его сотовой связью. Будьте готовы финальный участок пути преодолеть по каменистой грунтовке. Это не бездорожье, это деревенский колорит.

- Настройтесь на волну релакса и запаситесь временем, ведь вы едете в дом к провансальцам, неважно, коренным или переселившимся. Что Прованс делает моментально, так это адаптирует людей к своему неспешному ритму. Менее получаса вы здесь уж точно не проведете.

И вот вы у цели. Заходим, здороваемся, осматриваемся, здесь всегда есть что-то интересное, чтобы положить глаз, руку, а не только продегустировать. Кстати, это «что-то» может быть как внутри, так и снаружи дегустационного помещения. В одном домене, например, цепляет выставка картин брата-художника, в другом экспозиция из оленьих рогов, люстра из винных бутылок, или целый музей винодельческого инвентаря, или музей штопора. Да мало ли чего удивительного встретишь у виноделов, ведь вино и искусство – плоды человеческого труда и вдохновения, они одной природы.

Такое созерцание будет вам особенно полезно в случае, если вы приехали без предупреждения и попали на аншлаг, когда покупатели будто сговорились прибыть все в одно время с вами. Хозяева, конечно, постараются всех как-то разместить, но на всякий случай надо быть готовым к ожиданию. Ничего страшного, отдыхаем и наблюдаем за всем подряд.

Впечатлились, настроились? Теперь «по бокалам»! В помещении для дегустации всегда есть экспозиция всех хозяйских вин и лист с ценами. Если листочка нет, то можно попросить, достанут. Независимый винодел всегда готов налить вам для дегустации любое из предложенных в перечне вин, если, конечно, оно есть в наличии. Неприятное слово *eupisé* («эпюизэ») рядом с названием вина означает, что шансов нет, это вино раскуплено.

Как правило, вас спросят, что именно вы хотели бы

попробовать. Вы можете высказать свои предпочтения, например *Les rouges, s'il vous plait* («Ле руж, сіль ву пле» – «Только красные») или же стойко произнести *Un peu de tout* («Ан пё дё ту»), что означает «Всего понемножку». И действие начинается.

Пить или дегустировать, или «Что такое крашуар»?

В определенном порядке вино открывается, плескается по бокалам, крутится-нюхается, глотается. И вот тут осторожнее! Если вы хотите благополучно добраться до конца дегустации и еще потом, вероятно, до следующего домена, а в завершение дня и до отеля, то я всё же рекомендую вам не пить вино, а дегустировать, то есть пользоваться крашуаром. Это красивое слово звучит гораздо благозвучнее «плевательницы», которую, по сути, обозначает. И именно крашуар позволит вам без потери лица и вкуса добраться до финала любой дегустации! Не стесняйтесь выплюнуть содержимое бокала, изрядно «покатав» его во рту, как бы совесть вас ни мучила. Это совершенно нормальное и приличное действие, хотя, честно скажу, несколько глотков самых топовых вин, которые дегустируют на финальном отрезке, лично я часто выплюнуть не решаюсь, жалко «переводить продукт» и хочется оставить во рту этот приятный вкусовой шлейф. Рассчитывайте, в общем, свои силы, я вас предупредила.

Не удивляйтесь, если...

- Во время дегустации вам не будут споласкивать бокалы и тем более предлагать новые к каждому вину. Такое возможно только в случае перехода от довольно специфического вина или вина с ярким ароматом к другому, более спокойному. Но при спланированном течении дегустации такого не произойдет, потому что самое сильное вино будет у вас под конец.

- Между бокалами вам не предложат закуску, даже кусочек хлебушка, это не принято потому, наверное, что сами французы на дегустации вино не глотают. Можно попросить воды, чтобы сполоснуть рот или бокал, но чаще бокал здесь любят споласкивать следующим вином, так натуральнее.

Винодел всегда рад представить вам свои вина, поговорить по возможности о том, как они вам нравятся, увидеть вашу реакцию, словить вашу эмоцию. Поэтому не стесняйтесь похвалить то вино, которое вам понравилось, удивило, впечатлило, даже если это будет просто довольное «ммммм». Как говорится, аплодисменты артисту всегда приятны.

А что делать, если вино «не зашло»? Ну, не ваш это профиль, слишком насыщенный вкус или, наоборот, хотелось больше терпкости, а оно оказалось слабым. Такое бывает, и это естественно, ведь у всех у нас разные вкусы. Прошу вас только об одном: никогда не говорите виноделу, что его вино плохое. Потому что это неправда. Вино может быть не вашим, и это прекрасно поймет любой винодел, но это не означает, что вино сделано плохим. Так зачем одному хорошему человеку обижать другого?

Вот вам приличные фразы на этот случай.

Можно сказать так: *Il est particulier* («иль э партикюлье»), что означает дипломатичное: «Оно весьма специфично», или же немного откровеннее: *Se n'est pas pour moi* («Сё нэ па пур муа»), слегка пожав при этом плечами, что будет значить:

«Жаль, но это не для меня». И наверняка у этого же винодела найдется другое вино, которое вам точно понравится. Вуаля, и все довольны!

Негласное правило

В таком довольном состоянии следующий этап данного мероприятия – выбор вина для покупки. Вы уже всё попробовали, приценились, и эту дегустацию для вас провели совершенно бесплатно^[12] (да, я сама не люблю встречать такую сноску около слова «бесплатно», но здесь мне нужно рассказать о некоторых исключениях, смотрите ниже). И теперь принято совершить покупку. Не обязательно покупать вино ящиками, все же понимают, что туристу при всем своем пламенном желании не провезти через границу больше нескольких бутылок. Негласное правило говорит о некоем минимуме в одну бутылку на человека. Решать вам, а мой опыт подсказывает, что, даже если места в чемодане уже не осталось, этот минимум выпивается в ближайшие пару вечеров.

А если покупка вина не в ваших планах, но хочется подробнее ознакомиться с самим хозяйством и его винами, услышать историю, увидеть погреба, то вам подойдет другой формат визита, который в большинстве своем предлагают все-таки более крупные хозяйства, где есть специально для этого выделенные работники. Это «визит-привэ», и далее наш разговор о нем.

Глава 30. Что такое приватный визит?



Главное отличие визита-привэ от предыдущего, спонтанного варианта в том, что он заранее запланирован и включает в себя не только дегустацию. Вас ждут в конкретный день в оговоренное время, как на любое randevу (*rendez-vous*), а этим романтическим словом во Франции называют даже визит к дантисту. Теперь вам осталось лишь уточнить дорогу и постараться приехать вовремя, особенно если время назначено за час до обеда или до конца

Что обычно входит в приватный визит и чего ожидать?

Стопроцентно вам покажут:

- Виноградники
- Погреб
- Сам домен, расскажут что-то из его истории.

Далее обязательно последует дегустация. Как она проходит, сколько вин дегустируется и можно ли выбрать варианты, платно или бесплатно всё это – многое зависит от винного хозяйства, насколько оно большое и заинтересованное в плане энотуризма. И, вспоминая идею театра с его закулисами, я выделю три возможных жанра той пьесы, которая будет перед вами разыграна во время вашего приватного визита.

Понимая, что вся театральная политика и аура самого места исходит именно от хозяина, сначала классифицируем их на три группы, а следом перейдем и к жанрам.

Итак:

- Хозяева, для кого виноделие – прежде всего бизнес (первая группа).
- Другие, для кого это страсть, призвание и вся их жизнь (третья группа).
- И промежуточная категория, когда либо семейный бизнес вырос до размеров внушительной компании, либо это небольшой домен, принадлежащий большой компании, который управляется наемной командой профи по типу «семья» (вторая группа).

Конечно, как у любого правила, здесь тоже есть исключения или, скорее, смешанные случаи.

А теперь давайте поговорим о пьесах, их жанрах, действующих лицах и стоимости билетов.

Первая группа: крупные хозяйства жанр: мюзикл

К такому типу отнесем крупные винодельни, принадлежащие большим и средним компаниям, которые ориентированы на экспорт и часто обрастают дополнительной инфраструктурой (отель, ресторан, зал для конференций).

Таких у нас в Провансе пока немного, и они все на слуху. Типичные примеры: Château de Berne в регионе Вар с шикарным отелем 5* и рестораном, Château d'Esclans без всего этого, но с настоящим «заводом» по производству люксового розé Garrus и

Whispering Angel или Domaine de Fontenille около люберонской деревушки Lauris с шарм-отелем 4* и звездным мишленовским рестораном.

Здесь вас ждет, как правило, хорошо отрепетированный спектакль, где актеры могут заменять друг друга. Это будет шоу со спецэффектами, песнями-плясками, ну, а его успех зависит от того, кто сегодня «на арене».

Заказать приватный визит в хозяйстве из первой группы – самое простое и понятное дело. Заходим на сайт, выбираем формулу визита (длительность, количество и качество вин в дегустационном блоке), дату и время и далее либо отправляем форму с заказом через сайт, либо совершаем звонок для назначения randеву на винодельне.

Важная специфика:

- Такие визиты всегда будут платными.
- Проводить их будет специально обученный этому человек, который сносно или даже хорошо говорит по-английски.
- К дегустации обычно предоставляют либо три вина (розовое, белое, красное), либо чуть больше, но точно не все, которые есть в хозяйстве.
- Стоимость такого визита может лежать в диапазоне от 15 до 60 и больше евро на человека, это зависит от хозяйства и количества человек в вашей группе. Часто группы набираются из всех желающих на конкретное время, но есть максимальное количество посетителей. Бывает возможность заказать визит только для вашей семьи/компании, это выйдет подороже, но «чужих» с вами точно не будет.
- Плюс в том, что после дегустации вы можете просто сказать Merci и удалиться, ничего сверх визита покупать вы не обязаны.

Вторая группа: средние хозяйства жанр: камерная пьеса

Это, прежде всего, достаточно большие семейные винные домены и шато, которые выросли настолько, чтобы уделять больше времени работе с прямыми клиентами на месте, у них есть для этого персонал, они серьезно относятся к своему имиджу, любят свое дело, и здесь чувствуется специфический «дух места».

Вот замечательные примеры таких хозяйств: Domaine de la Citadelle в сердце Люберона, Domaine Bunan в приморском Бандоле, Château Bellet в Ницце.

Здесь вас ждет качественный камерный театр, и зачастую

даже можно поучаствовать в режиссуре, добавить или убрать какую-то сцену, то есть тут всё более гибко, чем в первом варианте.

Заказывать визит лучше по телефону, чтобы обсудить все нужные детали, но вы смело можете соглашаться и на базовый вариант, он будет проверенный, и свою порцию впечатлений вы получите.

Какие могут быть особенности? Ну, например, такие:

- Можно узнать о возможности проведения экскурсионной части визита самим хозяином или кем-то из семьи, чтобы пообщаться напрямую с владельцами. Конечно, такой шанс выпадает далеко не всегда, но бывает и так, что кто-то из семьи, ведь они, как правило, сами работают в домене, случайно оказывается поблизости и подходит поздороваться, тогда этим можно воспользоваться, чтобы задать пару вопросов.

- Визит тоже будет платным, за некоторыми исключениями, например, если вы купите вина на определенную сумму. Многие хозяйства в этом случае прощают «стоимость билетов» в 15-30 евро на человека.

- Если вы желаете не просто продегустировать, но продегустировать основательно, то можно заказать к вину закусочки в виде сырной тарелки, канапе, оливок, хлеба с провансальскими аперитивами-тапенадами. Такую опцию предлагают только хозяйства покрупнее, у которых есть возможность всё это для вас заранее организовать.

Третья группа: маленькие семейные домены жанр: реалити-шоу

Семейные небольшие винодельни, с милыми виноградниками площадью примерно от 2 до 20 гектаров, где вас встречает сам хозяин или член семьи виноделов, потому что там и работников-то других либо совсем нет, либо буквально парочка на подмогу. В общем, это как вы приходите в гости, всё по-домашнему как уж есть.

Таких хозяйств в Провансе, наверное, большинство, есть они и в моей книге: *Domaine de la Graveirette*, *Myrko Tepus*, *Château Revelette*, *Vignoble des Hautes Collines*.

Поскольку в таких хозяйствах просто нет прејскуранта на приватные визиты, нужно с ними договариваться любым доступным способом (e-mail, если сильно заранее, и возможно, не один раз, или же телефон, который указан на сайте либо его можно найти на Google-карте). Не факт, что это получится, и

дальше я поделюсь своей «фишечкой», как быть в случае, если уж очень хочется.

Ну, а если получилось, то ура, хозяин вас ждет. Опаздываете? Обязательно позвоните и предупредите об этом. И следите, чтобы вовремя отпустить человека пообедать, здесь это архиважно и признак уважения. Такие визиты, как импровизированные театральные спектакли, планируются на час-полтора, но могут и затянуться при общей заинтересованности зрителей и актеров или особой словоохотливости последних.

Есть и здесь свои особенности, которые лучше понимать заранее

- Нужно быть готовым, что хозяин может отменить или перенести ваш запланированный и четко оговоренный визит, причем буквально в последний момент. Потому что он вдруг почувствовал себя нездоровым, или в деревне грозой выбило электростанцию и нужно решать проблему, ну, или выпал погожий день и срочно надо закончить обрезку лозы, да мало ли что может случиться в крестьянском хозяйстве.

- Винодел может не говорить по-английски или говорить, как выше уже упоминалось, на Franglais, и вам придется приспосабливаться его понимать.

- Многие виноделы отлично умеют делать вино, но вот рассказывать о себе, о семейных историях и все эти сантименты – не их конек. Зато про вино они вам охотно расскажут, покажут и дадут попробовать, и иногда даже прямо в погребах, из чана или бочечки, если там уже есть что-то того заслуживающее.

- Скорее всего, денег с вас за этот импровиз не возьмут, даже если заниматься с вами будут целый час. Потому что любят они это дело, и им приятно, что люди, а тем более иностранцы, проявляют интерес к ним и их винам. Так что здесь ваша благодарность за их внимание, как и в самом первом бесплатном формате визита, это покупка нескольких бутылок.

Как ответила одна дама из винного бутика в центре деревни Шатонёф-дю-Пап на вопрос: «А где же у вас тут хотя бы один магазин сувениров?» – «Так вот они, наши сувениры, повсюду! Это наши бутылочки». Не могу не согласиться, что самый лучший сувенир из винного Прованса – заветная и мало кому даже из знатоков известная бутылка биовина от одного из колоритных местных виноделов.

Теперь, кажется, вы готовы к практическим упражнениям!

Глава 31. «Путь героя», или Заключение от автора



Попутешествовали мы с вами, друзья, по прованским винодельням, познакомились с сортами винограда, терруарами и с некоторыми виноделами. Так знайте, что отныне гостеприимные кулисы этого камерного винного театра открыты для вас.

«А что же за спектакль идет на сцене? Кто в этой пьесе главное действующее лицо?» – спросите вы. Может быть, я вас удивлю, но главный герой теперь – вы сами. Если вы человек, который вот только сейчас или уже давно встал на путь понимания вина, то этот спектакль не только для вас, он о вас. Он совершенно невозможен без вашего участия, ведь любое вино выражает себя именно в вашем субъективном восприятии. И в вашей власти уничтожить или вознести его.

Я не знаменитый сомелье, победитель конкурсов лучших профессионалов Франции или России, и, скорее всего, с закрытыми глазами не отличу два бордоских Гран крю одно от другого. Я не писатель-классик с многолетним опытом и томами бестселлеров за плечами. Но, наверное, я чуть ближе к вам, чем этот сомелье или этот писатель. Здесь, в своей книге, я поделилась тем, что открыла на своем пути познания вина, который начала в 2012 году во французском Провансе, переехав сюда из России в свои 44 года. И я продолжаю этот путь.

Если вы тоже хотите открыть для себя мир винных удовольствий, то переезжать вовсе не обязательно, можно нащупать свою тропу, взять правильные ориентиры и уверенно двигаться, ведь не километрами измеряется этот путь.

«А чем же? – спросите вы. – Выпитыми бокалами?»

«Отчасти да! Но...»

На посошок я хочу обозначить шаги на этом вашем «пути героя», итак

- Архиважно самому себе честно ответить на вопрос: «Ради чего я заставляю себя учиться?» Да, любое познание нового – это учеба. **Сформулируйте конкретную цель для себя.** Например, «хочу почувствовать разницу в вине за 10 и за 150 евро за бутылку», «хочу понять, в чем удовольствие от дегустации» или же «хочу разговаривать с сомелье на его снобском языке, поддержать беседу о вине с продвинутыми друзьями».

- Тема винная необъятна, как океан, поэтому **вам нужна опора.** Для начала можно построить свой маленький плотик, угнеститься на нем и дальше постепенно достраивать свою флотилию до комфортного вам размера. Таким плотиком станут основные винные термины – терруар, сепаж, апелласьон, ферментация, ассамбляж и так далее. Сейчас, прочитав мою книгу, я уверена, вы уже смастерили себе не только плотик, но и целую вёсельную или даже моторную лодку. Приготовьтесь к долгому увлекательному путешествию. Ведь чем дальше от берега

вы уплываете, чем больше узнаете, тем дальше вам хочется плыть, но тем больше вопросов у вас возникает.

• **Практика, то есть дегустация.** Учиться ей лучше всего с бокалом в руке и опытным специалистом рядом. Но это только ВАША работа, никакой учитель не сможет за вас почувствовать аромат или вкус. **Тренировка, тренировка и еще раз тренировка!** Как в деле освоения искусства важна «насмотренность», так в нашем винном – «надегустированность». Даже если сначала ваш нос отказывается отличать красные ягоды от черных, персик от абрикоса, мокрую траву от сена, не беда. Собирая у себя в «оперативной памяти» коллекцию уже опознанных ароматов, постепенно вы всё лучше и лучше станете их различать, называть своими словами, находить свои собственные ассоциации. Это как детская игра! «Кто научился дегустировать, никогда больше вино не пьет, но открывает его секреты!» – мотивирует нас Сальвадор Дали.

• **Накопление опыта.** Вы втягиваетесь в спираль винного познания: узнаете новое, пробуете разное, сравниваете, раскладываете по полочкам, анализируете и находите что-то общее. Так вы прибываете в **Страну Открытий**.

«Ого, так вот откуда в южно-бургундском белом такие сливочные нотки!», «Ничего себе, и это тоже Каберне Совиньон?!», «Оказывается, мне больше нравятся розовые вина из прованского Бандоля, чем традиционные легкие и цветочные Кот-де-Прованс». И что важно: это ВЫ САМИ ГОВОРИТЕ О ВИНЕ! А вы обязательно о нем заговорите на этом этапе.

И вот уже цель вашего пути, казалось бы, достигнута, но откровение в том, что она, как настоящая горная вершина, не показывается сразу вся: за одной покоренной видна следующая, потом еще и еще, и так без конца, выше Джомолунгмы! Вам решать, хотите двигаться дальше или вы уже достигли своей «нирваны» здесь.

C'est la vie («Се ля ви»), как говорят французы, такова жизнь. Они вообще считают, что любить вино – значит любить жизнь. Ну, а виноделы всегда ждут вас в солнечном Провансе, как и я, чтобы пройти часть этого увлекательного пути вместе с вами.

Ваша Лидия Третьякова,

@lidiatree

www.provence-me.com

Bonne dégustation!

Декабрь 2020

Тезаурус

Единственная справочная глава в книге, которую, тем не менее, нельзя рассматривать как учебное пособие. Она также не претендует на полноту. Здесь вы найдете перевод и краткие объяснения тех винодельческих терминов, которые используются в книге, в следующем формате:

«Термин» (на французском) – «транскрипция» для произношения – перевод, расшифровка значения термина.

Прочитать транскрипцию просто, ибо все ударения во французском языке всегда ставятся на последний слог, все гласные четко проговариваются, а все согласные произносятся максимально мягко. Courage!

Assemblage – «ассамбляж» – термин произошел от французского глагола *assembler* (соединять, составлять) и обозначает процесс «сборки» вина в винном хозяйстве, когда смешиваются «заготовки» вина, приготовленные из разных сортов винограда, собранных с разных участков или даже в разные года урожая. Как минимум в ассамбляже присутствуют две составляющие. Прованские виноделы предпочитают применять к своим винам именно этот термин. А есть его синоним – *coupage* – «купаж», который больше любят употреблять в России, а во Франции чаще применяют к шампанскому.

АОС/АОР, аббревиатура от Appellation d'Origine Contrôlée/Protégé – «апелласьон» – наименование контролируемого происхождения (французский стандарт) / наименование защищенного происхождения (европейский стандарт). Винная территория с единым названием и общими строгими правилами виноделия для всех виноделов, виноградники которых на этой территории расположены.

Bio, или **Vin biologique** – «вэн био» – технология производства вина (в поле и в погребах), основанная на принципе уважения к природе, то есть без использования синтетической химии, только продуктов растительного происхождения, за исключением медного купороса и сульфита серы в ограниченных дозах. Это система европейской сертификации с 2012 года, строгий контроль. Конверсия винного хозяйства в Bio требует минимум трех лет. Значок французский (листок), значок европейский (AB).



Bio-Dynamique – «биодинамик» – апофеоз биотехнологии, когда хозяйство рассматривается как единый биоорганизм в космосе, управляемый силами воды, воздуха и огня и подчиняющийся лунным циклам. Эта технология была изобретена австрийским философом Рудольфом Штейнером (Rudolf Steiner, 1861-1925). Здесь используют только гомеопатию растительного происхождения, дозы сульфита серы еще ниже, чем у Bio, а все работы на земле и в погребе ведутся согласно лунному календарю. Значок Demeter – официальный лейбл для всех сельхозкультур, Biodyvin.





BIODYVIN

Blanc – «блан» – белое вино, это тип сухого вина, получаемого из белых сортов винограда (не говорим здесь про шампанское), когда способ приготовления исключает контакт кожуры с соком.

Cahier des charges – «кайе дэ шарж» – свод правил (спецификаций), который ты обязуешься выполнять, когда соглашаешься вступить в какое-то сообщество, а в данном контексте это детальнейший свод правил виноделия, утверждаемый институтом NAO для всех виноделов на конкретной винной территории (АОС, IGP).

Cave – «кав» – 1) винный погреб (погреба) как специальное производственное помещение для изготовления вина; 2) винный погреб как место для хранения вина.

Cépage – «сепаж» – сорт винограда (растение). У сепажы всегда есть название. Например, Сира или Гренаш Блан. Из уважения я пишу их в книге с заглавной буквы.

Château – «шато» – слово вообще-то по-французски обозначает «замок», но оно может являться дополнением к названию винного хозяйства, и в этом смысле разрешено его использовать только для АОС. Например, Château de Bellet («Шато де Белле»).

Clos – «кло» – окруженный каменной стеной виноградник (в Бургундии), также может обозначать виноградник, который кольцом окружает здание винного хозяйства, и в таких случаях сами хозяйства нередко в своем названии используют это слово в начале. Например, Clos des Papes.

Coupage – «купаж» – от французского глагола couper (разбавлять), способ приготовления вина путем смешения нескольких «заготовок» вина, см. Ассамбляж.

Cooperative viticole – «кооператив витиколь» – винный кооператив. Форма организации винного производства, когда винный погреб принадлежит не одной какой-то винодельческой семье, а обслуживает нескольких виноградарей, которые сами вино не делают, либо кооператив закупает виноград на всей определенной винной территории, чтобы самому производить из него вино под своим названием.

Cru – «крю» – лучшие участки виноградников, с которых получается лучшее по качеству вино, или сами лучшие винные

хозяйства. Есть разновидности по винодельческим регионам, обозначающие уровни классификации: Cru Classé («крю классе») – это классификация винного хозяйства в Бордо и в Провансе, например. Grand Cru («гран крю») – бордоский термин, обозначающий «великие хозяйства». В Бургундии Grand Cru и Premier Cru – это участки (виноградники), а в Шампани – целые коммуны.

Cuve – «кюв» – большая емкость (чан), используемая для разных этапов производства вина. Бывают кювы из разных материалов: бетонные, металлические (из нержавеющей стали), из волокнистого пластика.

Cuvée – «кюве» – раньше обозначало содержимое одного чана, а сейчас так называют одно вино, получившееся в результате ассамбляжа, ему часто виноделы дают какое-то название. Иногда этим словом прованские виноделы называют целую линейку вин разных цветов, чтобы показать идентичность способа его производства. В одном хозяйстве может производиться несколько таких линеек (кюве).

D

Domaine – «**домен**» – винный домен или винное хозяйство. Используется также как часть названия винного хозяйства в любой категории вин – AOC, IGP, Vin de France, например Domaine de Bagnol («Домен де Баньоль»).

Élevage – «элеваж» – выдержка вина, этап в его производстве, который следует за ферментацией (брожением), чтобы вино успокоилось, набрало нужные ароматы и качества для дальнейшего хранения. Выдержка проводится в чанах или бочках разного размера, формы и разного дерева. Чаще – в дубе.

Fermentation – «ферментасьон» – процесс ферментации или брожения вина. Проходит в несколько этапов. Первый, и самый важный, – алкогольная ферментация, когда в виноградном соке под воздействием дрожжей происходит преобразование сахара в алкоголь (с выделением углекислого газа и др. веществ).

Foudre – «фудр» – большая деревянная емкость (чан) на 4500 литров (это 20 обычных бочек). Используется для выдержки красного вина.

Fût de chêne – «фю дё шэн» – стандартная дубовая бочка емкостью 225 л. Используется и для ферментации (преимущественно белых вин) и, в основном, для последующей выдержки вина.

Galets roulés – «гале руле» – тип почвы, очень распространенный в Долине Роны, когда участок земли покрыт камнями овальной формы известняковой природы. Их еще называют «галеты», это очень крупная галька.

Garde (vin de garde) – «вэн дё гард» – вино для хранения, термин относится к способности вина долго храниться и от этого только выигрывать в качестве. Обычно этот срок – от 5 и более лет. Есть вина, способные жить 30 и более лет.

Grand vin – «гран вэн» – великое вино. Сложное и часто субъективное понятие. Прежде всего, так называют вина, которые дают много эмоций и удовольствия дегустирующему, многогранные, глубокие и сбалансированные. Здесь нет прямой связи с Grand Cru, великие вина могут производиться на разных винных территориях.

IGP, аббревиатура от Indication Geographique Protégée – «и-жэ-пэ» – индикация географического происхождения, это винная территория местного вина (vin de pays) со своим уникальным названием и закрепленными правилами виноделия, которые в основном контролируют разрешенные здесь сорта винограда и их урожайность. Эти правила гораздо менее строгие, чем правила АОС. IGP всегда употребляется со своим конкретным названием. Например, IGP Terre de Camargue («И-жэ-пэ Тер дё Камарг»).

ИНАО – аббревиатура от старого названия Institut National des Appellations d'Origin, а сейчас он называется Institut national de l'origine et de la qualité – Национальный Институт происхождения и качества, или ИНАО. Является французским государственным административным учреждением, находящимся под контролем Министерства сельского хозяйства. Был создан в 1935 году как орган, утверждающий территории с правилами виноделия, апелласьоны. Сейчас занимается вообще всеми французскими сельхозпродуктами, выходящими под именованными марками территорий и знаками качества – АОС, IGP, BIO. www.inao.gouv.fr – официальная информация.

Levure – «левюр» – дрожжи. В арсенале винодела они могут быть промышленного производства или собственного. Добавляются в виноградный сок для начала этапа ферментации. Дрожжи – живые и по окончании своего дела, преобразовав сахар в алкоголь, погибают и выпадают осадком на дно емкости.

Macération – «масерасьон» – мацерация, или выдерживание виноградного сока в контакте с кожицей и косточками винограда. Может проходить перед, во время или после алкогольной ферментации. Обязательна для красного вина.

Malo-lactique (Malo – apro.) – «мало́» – вторичная ферментация виноградного сока (после ферментации алкогольной), когда молочнокислые бактерии перерабатывают молекулы яблочной кислоты в кислоту молочную.

Millésime – «миллезим» – год урожая винограда. Его мы видим на этикетке вина, а также «миллезимного» шампанского.

Naturel, vin Natur – «вэн натюр» – так называемое «натуральное вино» (официальный лейбл AVN – Association des Vins Naturels). Это категория вина, когда в процессе изготовления вино вообще ничего стороннего не добавляется, чтобы получить от винограда истинное выражение его земли (за исключением минимального добавления сульфитов перед розливом по бутылкам: не более 30 мг/л в красное и 40 мг/л в белое вино). Совершенно непромышленный, ремесленный способ производства вина для маленького хозяйства. И в этой категории есть самый экстрим – S.A.I.N.S, вино вообще БЕЗ добавления сульфитов.

Négociant – «негосьян» – торговец, продавец и дистрибутор готового вина. Но на самом деле этот термин чаще употребляется в смысле «оптовый торговец – производитель вина». Они покупают уже готовое вино у производителей большими емкостями, а дальше могут либо сами разливать его по бутылкам и затем продавать, либо смешивать разные вина (купажировать), чтобы получить недорогие столовые вина. Есть еще тип Maison de négoce, когда виноделы докупают виноград (вино) у других и затем под своей маркой делают вина в большем объеме, сами занимаются его дистрибуцией.

Raisin – «рэзэн» – виноград, ягоды винограда. Состоят из кожицы (la pellicule), сладкой сочной мякоти (la pulpe), косточек (les pépins) и прикрепляются к лозе с помощью веточек-кистей (la rafle). По цвету кожицы виноград делят на белые и красные сорта.

Robe – «роб» – дословно это «платье», и таким термином обозначают визуальный аспект готового вина во время дегустации, его цвет.

Rosé – «розé» – розовое вино, это тип вина, получаемый, как правило, из красного винограда (иногда разрешено добавлять немного белого) специальными способами, чтобы контакт сока с кожейцей был минимальным.

Rouge – «руж» – красное вино, это тип вина, получаемый из красных сортов винограда (иногда разрешено добавлять немного белого), когда благодаря длительному контакту кожицы и косточек с соком винограда оно набирается цветом и танинами.

Sulfites, или Soufre (SO₂) – «суфр» – сульфит (двуокись) серы, антиоксидант, вещество, защищающее вино на разных стадиях от окисления и от бактериальных атак. «Винный антибиотик». Для человека токсичен только в очень больших дозах, которых в вине достичь невозможно. В обычном красном вине разрешенная доза до 150 мг/л, в белом – 200 мг/л, в биовине эти цифры – 100/150 мг/л, в биодинамике – 70/100 мг/л. Для сравнения: часто при обработке обычных сухофруктов используют 700-800 мг/л сульфита серы.

Tanins – «танэн» – танины. Вещества, содержащиеся в кожце винограда, которые придают красному вину структуру, оставляют во рту более или менее сильное вяжущее ощущение. Имеют антиоксидантные свойства.

Terroir – «терруар» – участок земли для виноградника вместе со всей совокупностью его параметров (тип почвы, влажность, освещенность, расположение, климатические особенности). Как правило, на одном терруаре сажают один сорт винограда.

VDN (Vin Doux Naturel) – «вэн ду натюрель» – натурально сладкое вино. Тип тихого вина, в котором после ферментации остается больше сахара, чем в сухом вине (от 45 г/л). Для этого есть свои способы, но здесь мы о них не говорим.

Vendange – «ванданж» – сбор винограда, важный и ответственный этап для любого винодела.

Vigneron – «винерон» – земледелец, фермер, который специализируется на культуре виноградной лозы с целью производить виноград и, возможно, вино из него. Во втором случае мы называем его виноделом.

Vin de table – «вэн де табль» – столовое вино. Тип сухого вина самой базовой категории, не относящегося ни к апелласьонам, ни к IGP.

Vin de pays – «вэн де пэи» – местное вино. Базовая категория локального вина, специфичного для данной местности.

Vin cuit – «вэн кюи» – дословно «вареное вино». Разновидность натурально сладкого вина, специалитет Прованса, традиционный для рождественского застолья.

Vin sec – «вэн сэк» – сухое вино. Вино, сделанное без добавления сахара, когда содержащийся в виноградном соке сахар полностью перерабатывается дрожжами в алкоголь. Количество сахара в готовом сухом вине не должно превышать 4 г/л.

Viniculteur – «виникультёр» – винная профессия, сотрудник винного погреба, где делается вино, отвечает в нем за все технологические процессы. Его задача – из собранного винограда сделать максимально хорошее вино.

Viticulteur – «витикультёр» – винная профессия, виноградарь, то есть агроном, специализирующийся на культуре винного винограда, работает в поле. Его задача – посадить, правильно ухаживать за лозой и вырастить хороший виноград.



Вид на виноградини домена Bunan с дрона



Поль Бунан с сыном Лораном



Брат и сестра Genovesi, Себастьян и Лиза, счастливы в своих виноградниках



Двор семейного красного дома Domaine du Vagnol



Жюльен Мюс приглашает вас на дегустацию



Ранняя весна на виноградниках Domaine de la Graveirette



Тома Перрэн – один из нынешних хозяев семейного бизнеса Перрэнов



Семейное поместье Перрэнов в Chateau de Beaucastel. Здесь же внизу находятся их знаменитые погреба, а 100 Га виноградников окружают его кольцом



Вид из поместья на виноградники Chateau Constantin и холмы Люберона



Семья «молодых» виноделов Банис: Даниэль, Камий, Анн-Мари и Матильд» (слева направо)



Виноградник Шато Ревелетт, высота около 400 метров, северная сторона хребта Сент Виктуар



Петер Фишер в погребе с ёмкостями из пищевого бетона в форме огромных яиц. Chateau Revelette



Стелла Мас дё ля Дам на закате



Сестры Caroline Missoffe и Anne Ponyatovsky (Mas de la Dame) в своих виноградниках со средневековым Шато ле Бо на горизонте



Вид на часовню Château de Bellet, окрестные холмы и виноградники с дрона



Жорж Расс со своей коллекцией бутылок и... картин брата Рене из Перу



Уникальные ёмкости для вызревания вина под солнцем – бомбонеты в Domaine des Hautes Collines на Лазурном Берегу



Мирко Тепюс у своего любимого виноградного пресса



Деревенька Esparron-de-Palliere и виноградник Myrko Terpus



Отец и сын-виноделы: Патрик и Максим Мишель. Mas de Valeriole



Стелла поместья Мас де Валериоль и песчаная виноградная делянка сорта Сира



Виноградники Долины Роны, AOC Clairette de Die. Ранняя весна.



Пять коммун апелласьона Шатонёф-дю-Пап. На ежегодном салоне



Знаменитые «гале руле» на виноградниках Шатонёфа



Оттенки розового прованского



Сираж – закупорка бутылок воском. Ручная работа в домене Myrko Terus



Виноградники Люберона. Ранняя осень, октябрь



У подножия Сент-Виктуар, южный склон



Так выглядят зимой многие био-виноградники Прованса



Виноградники АОС Gigondas на склоне хребта Dentelles-de Montmiraille

ЛУЧШИЕ КНИГИ О БИЗНЕСЕ С ЛОГОТИПОМ ВАШЕЙ КОМПАНИИ? ЛЕГКО!

Удивить своих клиентов, бизнес-партнеров, сделать памятный подарок сотрудникам и рассказать о своей компании читателям бизнес-литературы? Приглашаем стать партнерами выпуска актуальных и популярных книг. О вашей компании узнает наиболее активная аудитория.

ПАРТНЕРСКИЕ ОПЦИИ:

- Специальный тираж уже существующих книг с логотипом вашей компании.
- Размещение логотипа на супер-обложке для малых тиражей (от 30 штук).
- Поддержка выхода новинки, которая ранее не была доступна читателям (50 книг в подарок).

ПАРТНЕРСКИЕ ВОЗМОЖНОСТИ:

- Рекламная полоса о вашей компании внутри книги.
- Вступительное слово в книге от первых лиц компании-партнера.
- Обращение первых лиц на суперобложке.
- Отзыв на обороте обложки вложение информационных материалов о вашей компании (закладки, листовки, мини-буклеты).



У вас есть возможность обсудить свои пожелания с менеджерами корпоративных продаж. Как?

Звоните:

+7 495 411 68 59, доб. 2261

Заходите на сайт:

eksmo.ru/b2b



notes

Источник: www.vigneron-independant.com

<http://www.vin-vigne.com/appellation/> – актуальный перечень всех французских АОС, сейчас их 383, но периодически происходят какие-то изменения, и это число может колебаться.

Источник по статистике винного рынка Франции: CNIV (Le Comité National des interprofessions des Vins à appellation d'origine et à indication géographique), www.intervin.fr

В этой главе использовались следующие источники официальной информации:

По правилам винных апелласьонов: inao.gouv.fr

По винным профессиям: CNIV (Le Comité National des interprofessions des Vins à appellation d'origine et à indication géographique).

www.intervin.fr

По технологиям изготовления вина и терминам: Code International des pratiques œnologique _ Edition 2020. От OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin: www.oiv.fr).

Экспорт: по всем винам Famille Perrin – 85 %, а вина Шато-де-Бокастель – 70 % (и примерно 10 лет они представлены в России: Москва, Санкт-Петербург, Екатеринбург). Остальное потребляется внутри страны, прежде всего в ресторанах.

Источники исторических сведений:

1. Dictionnaire de la noblesse... de France. Авторы: François Alexandre Aubert de la Chenaye Desbois.

2. Le Grand dictionnaire historique ou Le mélange curieux de l'histoire sacrée... Авторы: Louis Moréri.

3. Le vin et les vins au restaurant (Edition ВРІ, учебник).

Ницца с ее 340-тысячным (по данным 2019 года) населением гордо стоит на пятом месте среди самых крупных городов Франции (после Парижа, Марселя, Лиона и Тулузы), еще раз доказывая, как французы все-таки не любят жить в больших городах. (<https://populationstat.com/france/nice>)

Барон – в Западной Европе это феодальный наследственный дворянский титул. Младший титул в иерархии высшего дворянства. Следующие за ним – виконт и граф. Владелец имения со своими вассалами. Вассальное подчинение напрямую королю. Во Франции этот титул был распространен меньше всего.

INAO – это французский государственный институт, утверждающий, в том числе, и винные территории, апелласьоны.

Мы общались с Мирко в мае, когда новые погреба еще были не готовы, да и до сбора урожая оставалось больше трех месяцев.

Декантирование – процесс насыщения вина кислородом перед подачей с целью усиления его ароматических свойств, смягчения танинов. Может выполняться переливанием вина в специальный стеклянный сосуд-графин с широким дном, например.

На самом деле есть в Провансе и редкие винодельни, где не проводят бесплатные дегустации, только платно, но когда покупаешь вина на эту сумму, она плюсом уже не берется. А есть даже такие (их буквально единицы), кто вообще не проводит дегустаций, как, например, Château Simone (AOC Palette), Château Sainte-Cosme (AOC Gigondas). Туда можно приехать только по договоренности, чтобы купить уже знакомое вино, и то если оно есть в наличии, обычно его нужно заказывать заранее.